IDUNS KOKBOK

IDUNS·KOKBOK



ELISABETH ÖSTMAN

IDUNS KOKBOK



STOCKHOLM 1911
AKTIEBOLAGET LJUS

ISAAC MARCUS'
BOKTRYCKERI-
AKTIEBOLAG
STOCKHOLM
1911



Urtidsmänniskor bereda måltid.

Frukost- och mellanrätter.

ÄGGRÄTTER.

ÄGG är ett av våra mest närande och lättsmälta födoämnen. Det är även ett av de födoämnen, som, trots det ofta nog höga priset, har den största användningen inom matlagningen. Äggrätter.

Ett av kännetecknen på ett friskt ägg är, att det skall vara klart och utan fläckar, när man håller upp det mot ett brinnande ljus i ett mörkt rum.

1. Kokta ägg.

TILL löskokning bör endast färska ägg användas. Äggen tvättas väl före kokningen; äro skalen fläckiga, gnidas de med salt eller aska samt sköljas. De läggas i stålkorg eller äggnät och nedsänkas i så mycket kokande vatten, att det står jämt över äggen. Användes för mycket vatten, spricka skalen

 lätt. Äggen få sakta koka utan lock omkr. 3—3 $1/2$ min.; önskas vitan hård och gulan flytande, kokas äggen 5 min.

Skola äggen användas till sås eller till garnering, böra de koka 10 min.

De löskokta äggen sköljas hastigt i kallt vatten, torkas av och serveras genast. De hårdkokta äggen få ligga i kallt vatten omkr. 10 min. för att skalet lätt skall lossna.

2. Förlorade ägg.

I en väl rengjord stekpanna hälles vatten till 2 cm. höjd; $1/2$ tsk. salt och $1/2$ tsk. ättika tillsättas. Då vattnet kokar, slås ett ägg i sänder försiktigt i en kkp och får sakta glida ned i vattnet, som blott nätt och jämt bör koka.

När vitan stelnat, upptagas äggen med hålspade och nedsänkas hastigt i kallt vatten för att skummet skall gå bort. De avputsas med ett dricksglas och serveras som frukosträtt, upplagda på stekta vetebrödsskivor, eller som garnityr till andra rätter.

3. Helförlorade ägg.

I en kastrull som rymmer omkr. 2 lit. hälles 1 $1/2$ lit. vatten, 1 msk. salt och 1 msk. ättika.

Vattnet bringas till stark kokning. Äggen sönderslås försiktigt och slås upp i en kkp. De få glida ned i det kokande vattnet; av den hastiga rörelsen sluter sig vitan omkring den fastare gulan och ägget blir runt.

De upptagas, då vitan fått tillräcklig stadga, putsas och serveras som frukosträtt med olika såser, i gelé eller såsom garnityr till andra rätter.

4. Stekta ägg.

EN plättpanna gnides väl med vitt papper och upphettas. Smör brynes lätt däri; äggen sönderslås försiktigt och få glida ned i pannan. När vitan stannat, tagas äggen upp med

stekspade, putsas och serveras som frukosträtt eller som garnityr till andra rätter. — En vanlig stekpanna kan även användas, men mera smör åtgår då.

5. Ägg med senapssås (för 6 pers.).

6 ägg 6 skivor vetebröd	3 msk. smör (60 gr.)
Senapssås: $1\frac{1}{2}$ msk. smör (30 gr.) 3 msk. mjöl (30 gr.) 1 tsk. engelsk senap	5 dcl. mjölk salt socker

BEREDNING: Äggen kokas 5 min., doppas i kallt vatten och skalas. Brödskivorna skäras avlånga, urhålkas och stekas vackert gulbruna i smöret. De uppläggas på ett varmt fat och på varje skiva lägges ett ägg.

Smör, mjöl och senap fräsas 2 min., mjölken tillsättes och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna och hälles över äggen. Anrättningen garneras med persilja och serveras som frukosträtt.

6. Ägg à la Idun (för 6 pers.).

3 hårdkokta ägg 4 skivor vetebröd	2 msk. smör (40 gr.) 2 msk. socker
Stuvning: 2 msk. smör (40 gr.) 4 msk. mjöl (40 gr.) 4 dcl. mjölk	de kokta äggvitorna salt, socker vitpeppar

Till garnering: De hårdkokta äggulorna, persilja

BEREDNING: Äggen skalas och vitan skiljes försiktigt från gulan. Äggvitorna skäras eller hackas fint.

Brödskivorna skäras i trekantiga snibbar, vilka stekas vackert gulbruna i smöret. Sockret smältes i en stekpanna. Brödskivorna ("krutonger") doppas med spetsen i det smälta sockret och fästas tätt intill varandra på inre kanten av ett avlångt fat. Smöret och mjölet fräsas 2 min., mjölken tillsättes,

 och såsen får koka 5 min. Den hackade äggvitan iröres, och stuvningen får ett uppkok samt avsmakas noga med kryddorna. Den uppläggcs innanför krutongen på fatet.

Äggulorna passeras genom sikt direkt över stuvningen, varvid noga tillses att ej något av gulan faller på brödet. Anrättningen garneras med persilja och serveras till smörgåsbordet.

7. Ägg med skinksås (för 6 pers.).

4 hårdkokta ägg

Fyllning: 1 msk. smör (20 gr.)
2 msk. mjöl (20 gr.)
1 1/2 dcl. grädde
de hårdkokta äggulorna
salt, vitpeppar
1 msk. skirat smör (20 gr.)

Skinksås: 1/2 hg. mager, rökt skinka
1 msk. smör (20 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
1 dcl. buljong
3 dcl. mjölk
1 äggula

BEREDNING: Äggen skalas och skäras itu på längden; gulan lossas försiktigt samt skäres i fina tärningar. Smöret och mjölet fräsas 2 min.; den tunna grädden påspädes och såsen får koka 5 min., varefter den skurna äggulan iblandas försiktigt och stuvningen avsmakas med kryddorna. Ägghalvorna fyllas med stuvningen och det skirade smöret hälles över. Skinkan skäres i fina tärningar, som fräsas i smöret. Mjölet iröres, buljongen och mjölken påspädas litet i sänder. Såsen får koka 8 min., äggulan iröres och såsen får sjuda samt avsmakas.

Äggen läggas i en stekpanna och insättas i ugnen att bli genomheta, då de uppläggas på varmt serveringsfat och skinksåsen hälles över. Anrättningen garneras med persilja och serveras till smörgåsbordet.

8. Färserade ägg I (för 6 pers.).

3 hårdkokta ägg
3 msk. smör (60 gr.)
5 gr. spenat eller persilja
1 1/2 ansjovis, 1/4 tsk. socker
6 tomatskivor
persilja till garnering

BEREDNING: Äggen kokas 10 min., avkylas i kallt vatten, skalas och skäras itu på tvären. Gulorna lossas försiktigt och stötas i stenmortel tillsammans med smöret, den fint hackade spenaten eller persiljan, den rensade och urbenade ansjovisen samt sockret.

Äggfärsen passeras därefter genom hårsikt och spritsas genom krusig garneringstratt i varje ägghalva. En liten persiljekvist stickes ned vid kanten som grepe.

Tomatskivorna läggas på ett fat och en ägghalva lägges på varje skiva. Resten av färsen spritsas i en ring omkring skivans kant. Garneras med grönsalad eller persilja och serveras till smörgåsbordet.

Dessa ägg kunna med fördel användas som garnityr omkring stuvningar samt finare kött- eller fiskrätter. I senare fallet kan färsen färgas med kräftsmör i stället för spenat.

9. Färserade ägg II (för 6 pers.).

3 ägg

Köttfärs: 1 hg. benfritt oxkött	1 msk. stötta skorpor
1/2 hg. benfritt kalvkött	1 tsk. salt, vitpeppar
30 gr. späck	1 tsk. fint hackad syltlök
1 äggula	4 msk. grädde

Till panering: 1 ägg, 1 kkp stötta skorpor

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Äggen kokas 5 min., avkylas i kallt vatten och skalas. Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres tillika med späcket i bitar och drives 5 ggr genom köttkvarn. Det stötes därefter med trästöt tills färsen blir jämn och smidig. Äggulorna vispas väl med grädden och inarbetas matskedsvis i färsen, tillika med skorporna, kryddorna och syltlöken. Färsen avsmakas noga.

De skalade äggen beklädas med köttfärsen, rullas i stötta skorpor, därefter i det uppvispade ägget och så åter i stötta skorpor. Färsen tillplattas i båda ändar och får ligga 1 tim.

Äggrätter. för att hårdna. Flottyren upphettas och äggen kokas däri, tills de äro vackert bruna. Uppläggas på gråpapper, så att flottyren får avrinna. De skäras mitt itu tvärs över och en persiljekvist stickes ned som grepe. De garneras med salad och serveras med grönsalad i skarpsås eller med majonnäs som frukosträtt.

10. Ägg med majonnäs i gelé (för 6 pers.).

3 hårdkokta ägg	12 räkor, persilja
Äkta majonnäs: 2 färska ägg 1/2 tsk. salt, cayenne 1/4 tsk. fransk senap 1 1/2 dcl. fin matolja	1 msk. dragonättika 1 msk. citronsaft 1 msk. kokande vatten 1 blad gelatin
Gelé: 1/2 lit. kalvbuljong 5 blad gelatin 1 tsk. ättika	2 äggvitor och de sköljda skalen 1 msk. kallt vatten

BEREDNING: Majonnäsen bör helst beredas dagen innan den skall användas för att bli tillräckligt fast. Äggulorna skiljas från vitorna (vitorna och skalen användas till geléet), läggas i en stor spilkum tillika med kryddorna samt senapen och röras med träsked i 15 min. Oljan tillsättes därefter droppvis, omväxlande med ättikan samt citronsaften; sist iröres det kokande vattnet.

Majonnäsen avsmakas och får stå på kallt ställe några tim. En tim. innan den skall användas tillsättes det sköljda och i 1/2 msk. hett vatten upplösta gelatinet.

Äggen, som skola vara kalla, skalas, vitan avskäres i spetsarna och varje ägg skäres i 4 skivor, vilka läggas på ett djupt fat. Mitt på varje skiva lägges en skalad räkstjärt och en liten persiljekvist.

Majonnäsen spritsas genom en finkrusig garneringstratt i en vacker ring kring äggulan.

Buljongen hälles i en kastrull tillika med det sköljda gelatinet, ättikan och de med vattnet lätt uppslagna äggvitorna, blandade med de krossade äggskalen. Blandningen får under vispning ett gott uppkok, locket lägges på kastrullen, som

lyftes från elden och får stå vid sidan av spisen omkr. 15 min. Buljongen silas då genom en i hett vatten urvriden silduk eller servett. Det klara geléet får kallna och hälles försiktigt över de garnerade äggen. När anrättningen stelnat, uttagas äggskivorna med ett runt mått, så att en rand av geléet går utanför äggkanten.

De uppläggas på ett avlångt fat, garneras med persilja eller salad och serveras till smörgåsbordet.

11. Förlorade ägg på krutong (för 6 pers.).

6 helförlorade ägg 6 skivor vetebröd	3 msk. smör (60 gr.)
Gräddsås: 1 1/2 msk. smör (30 gr.) 3 msk mjöl (30 gr.) 1/2 lit. grädde	1 msk. god köttsky salt vitpeppar

Till garnering: 1 1/2 hg. rökt skinka, 1 msk smör (20 gr.)

BEREDNING: Brödskivorna skäras avlånga, urhålkas och stekas vackert gulbruna i smöret. De uppläggas på varmt fat och på varje skiva lägges ett ägg.

Smör och mjöl fräsas 2 min., grädden och köttskyn tillsättas, varefter såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna och hälles över äggen. Skinkan skäres i fina strimlor, stekes i smöret och strös i en krans omkring varje ägg. Anrättningen garneras med persilja och serveras som frukosträtt.

12. Ägg med sparrisknopp (för 6 pers.).

2 msk. smör 6 ägg salt, vitpeppar	18 sparrisknoppar 2 msk. tomatpuré

BEREDNING: Sex små kastruller av eldfast porslin eller ock vanliga snäckor smörjas med hälften av smöret. Ett okokt ägg lägges försiktigt i varje kastrull, kryddas med salt och peppar och kokas i vattenbad i ugn omkr. 6 min.

Sparrisknopparna fräsas i resten av smöret och därmed garneras äggen. Tomatpurén spritsas genom strut till en ring omkring ägget. Serveras som frukosträtt.

13. Ägg i smördegssnäckor (f. 6 pers.).

Smördeg: 1 hg. mjöl	150 gr. smör
3/4 dcl. vatten	
Stuvning: Rester av kokt ell. stekt höns	4 msk. mjöl (40 gr.)
(omkr. 3 kkp finskuret kött)	4 dcl. hönsbuljong
1/2 hg. tunga i tärningar	1 dcl. grädde
8 champinjoner	1 msk. vitt vin
(2 fårtickor)	salt, socker
2 msk. smör (40 gr.)	vitpeppar
6 förlorade ägg	persilja

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 34, kavlas ut till omkr. 3 mm. tjocklek. Vanliga, små snäckor vändas upp och ned. Degen lägges över snäckorna, skäres av runt om med sporre, tryckes till mot snäckan och kanten putsas av. Snäckorna ställas på en plåt och gräddas vackert gula i varm ugn. Smördegssnäckorna lyftas av snäckskalen och hållas varma.

Svampen skäres i fina tärningar och fräses i smöret, tills det blir klart. Den uppklämmes då ur smöret med en sked. Mjölet fräses därefter med smöret 2 min., buljongen samt grädden tillsättas och såsen får koka 5 min. En tredjedel av såsen hälles i en annan kastrull och avsmakas med litet curry och kryddor samt spädes med litet mera grädde, om så önskas. I resten av såsen nedröras det skurna köttet, tungan och svampen, stuvningen får ett uppkok samt avsmakas med vinet och kryddorna. Snäckorna fyllas med stuvningen, ovanpå lägges ett förlorat ägg med currysåsen i en krans omkring. Serveras som frukost- eller mellanrätt, i senare fallet uteslutas äggen.

14. Panerade ägg med tomatsås (för 6 pers.).

6 helförlorade ägg

Till panering: 2 äggvitor	2 kkp stötta skorpor
Till kokning: ½ kg. flottyr	1 ark gråpapper
Tomatsås: 4 stora röda tomater 4 dcl. buljong 1 msk. smör (20 gr.)	3 msk. mjöl (30 gr.) 1 dcl. grädde salt, cayenne
Krutong: 6 skivor vetebröd	2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Äggen doppas i de med 1 msk. kallt vatten lätt uppslagna äggvitorna, rullas i stötta skorpor och få ligga 1 tim. på kallt ställe.

Tomaterna sköljas, rensas, skäras i bitar och kokas mjuka i buljongen, varefter de passeras. Smör och mjöl fräsas 2 min., tomatpurén och grädden tillsättas och såsen får koka 5 min. samt avsmakas med kryddorna.

Äggen kokas gulbruna i het flottyr. Brödskivorna, som böra vara 2 cm. tjocka, skäras avlånga, urhålkas, stekas gulbruna i smöret och uppläggas på varmt fat. Äggen läggas på krutongen och tomatsåsen hälles runt omkring.

Garneras med persilja och serveras som frukosträtt.

15. Ägg med tryffel i gelé (för 6 pers.).

Gelé: ½ lit. kalvbuljong 5 blad gelatin 1 tsk. ättika	2 äggvitor och de sköljda skalen 1 msk. kallt vatten
1 stor tryffel 2 msk. konserverade ärter	3 rundförlorade ägg

BEREDNING: Geléet beredes som i n:o 10. Litet av det klara geléet hälles på botten av en vattensköljd, avlång, slät timbalform och får stelna.

Tryffeln skäres i 3 jämna skivor, som läggas på längden i bottnen av formen med 5 cm. mellanrum. Runt kring varje

Äggrätter. tryffelskiva lägges en krans av konserverade ärter och däröver läggas de förlorade äggen. Resten av geléet hälles i formen, som ställes på is. När anrättningen skall serveras, lossas geléet vid kanterna och rätten stjälpes upp på avlångt fat, garneras med persilja eller salad och serveras till smörgåsbordet.

16. Stekta ägg med kapris (för 6 pers.).

6 ägg	1 msk. hackad persilja
3 msk. smör	1 msk. hackad kapris
1/2 tsk. vinäger	

BEREDNING: Äggen stekas i hälften av smöret och uppläggas på varmt fat. Resten av smöret brynes lätt, avsmakas med vinäger och hälles över äggen. Persiljan och kaprisen blandas och strös över. Serveras till smörgåsbordet.

17. Stekta ägg med skysås (för 6 pers.).

6 skivor vetebröd	6 ägg
3 msk. smör (60 gr.)	6 ansjovisar
Sås: 3 del. stark köttsky	1/2 vinglas scherry eller madera
1/2 msk. mondaminmjöl	

BEREDNING: Brödskivorna böra vara 2 cm. tjocka, de skäras runda, stekas i hälften av smöret och uppläggas på varmt fat. Äggen stekas i resten av smöret och uppläggas på krutongen. På varje ägg läggas filéerna av en rensad och urbenad ansjovis korsvis.

Köttskyn kokas upp och avredes med mondaminmjölet, utrört i vinet. Såsen får koka under rörning 5 min. och upphälles runt kring äggen på fatet. Serveras som frukosträtt.

18. Ägg à la Grand (för 6 pers.).

Stuvning: Rester av kalvstek ell. fågel (1/2 lit. finskuret kött)	3 msk. mjöl (30 gr.)
	1 del. champinjonspad

1 burk champinjoner (1/4 lit.)	3 dcl. tunn grädde
1—2 tryffel	salt, socker, vitpeppar
2 msk. smör (40 gr.)	

Stekta ägg: 6 ägg. | 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Rester av kalv eller fågel skäras eller hackas fint. Champinjonerna och, om så önskas, 1—2 tryffel hackas även fint.

Smöret smältes, svampen iägges och fräses däri, tills smöret är klart. Den klämmes då upp ur smöret med en sked. Mjölet fräses därefter med smöret 2 min., champinjonspadet samt grädden tillsättas och såsen får koka 5 min. Köttet och svampen blandas i såsen och stuvningen får ett uppkok, varefter den avsmakas noga med kryddorna och fylles i 6 små kastrullar av eldfast porslin eller ock i snäckor. Äggen stekas i plättpanna, formas med ett glas efter kastrullens storlek och läggas ovanpå stuvningen. Serveras som frukosträtt.

19. Ägg i låda med ansjovis (för 6 pers.).

1 1/2 msk. smör	6 ansjovisar
6 ägg	

BEREDNING: En låg omelettform smörjes med smör. Äggen sönderslås försiktigt och få glida ned i formen tätt intill varandra.

Ansjovisen rensas, urbenas och varje ansjovis skäres i fyra filéer. Två filéer läggas i ring omkring varje ägg och två i kors över ägget. Resten av smöret lägges i små flockar på ansjovisen. Äggen stekas i ugnen, tills vitan stannat.

Serveras som frukosträtt.

20. Äggröra (för 6 pers.).

6 ägg	salt, socker, vitpeppar
5 dcl. mjölk, buljong eller vatten	

Till kastrullen: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Äggen vispas väl med kryddorna, och vätskan, som skall vara kokande, tillsättes under kraftig vispning. En kastrull smörjes med smör, äggblandningen hälles i och kokas i vattenbad under omrörning.

Den upplägges med flat sked på varmt fat, garneras med persilja och serveras till rökt lax och sill, bräckt skinka, korv, rökt svinfilé m. m.

21. Äggröra med räkor och sparris (för 6 pers.).

1 1/2 hg. räkor	3 msk. smör (60 gr.)
12 st. späda sparrisknoppar eller konserverad sparris	6 ägg
	4 dcl. kokande mjölk

BEREDNING: Räkorna få ligga i mjölk omkr. 1 tim., varefter de rensas. Sparrisen förvälles några min., i lätt saltat vatten, får avrinna samt fräses väl i hälften av smöret tills smöret är klart.

Äggen vispas väl och den kokande mjölken tillsättes under vispning. Resten av smöret smältes i en kastrull, äggblandningen hälles i och kokas i vattenbad under omrörning. Då den är till hälften stannad, tillsättas räkorna och sparrisen varefter äggröran får koka färdig.

Den upplägges på varmt fat, garneras med persilja och serveras till smörgåsbordet.

22. Äggröra med blomkål (för 6 pers.).

1 litet blomkålshuvud	1 lit. vatten, 1/2 msk. salt
Äggstanning: 6 ägg	4 dcl. kokande mjölk

Till kastrullen: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Blomkålen rensas och får ligga i ättiksblandat vatten omkr. 1 tim. Den påsättes i kokande, saltat vatten och får koka tills den är mjuk, då den upptages, får avrinna på sikt och fördelas i små bitar.

Äggstanningen beredes som i föregående recept. När den är till hälften stannad, nedröres blomkålen försiktigt och äggröran får koka färdig. Den upplägges på varmt fat, garneras med persilja och serveras som ensam rätt eller ock till stekt kött, stekt fisk, bräckt skinka eller korv. **Omeletter.**

23. Äggstanning i form (för 6 pers.).

6 ägg	salt
3 kkp mjölk	socker

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Äggen vispas väl med mjölken, och kryddorna tillsättas. En bleckform eller spilkum smörjes med smör, äggblandningen hälles däri, lock pålägges och formen ställes i vattenbad ovanpå spisen. Därvid tillses noga, att vattnet ej får koka utan endast hållas hett, tills stanningen är lagom fast, annars blir den lätt vasslig.

Uppstjälpes på varmt fat, garneras med persilja och serveras till bräckt skinka eller korv, stekt kött eller fisk.

Äggstanningen kan även gräddas i vattenbad i ugn.

OMELETTER.

OMELETT är en enkel och dock på samma gång svår anrättning. Det fordras vana och påpasslighet för att den skall lyckas.

Den bör ej göras på mer än 4—6 ägg, emedan det annars är svårt att få den jämnt gräddad. Omelettpannan bör ej vara för stor och får aldrig brukas till någon annan anrättning. Innan pannan skall användas, bör den upphettas, smörjas med smör och gnidas med en linnelapp, tills den är blank.

Det nu nämnda gäller särskilt den franska omeletten, vilken av alla finsmakare anses som den enda njutbara. Den svenska omeletten kallas av fackmän helt enkelt pannkaka.

24. Fransk omelett (för 3 pers.).

5 hela ägg	salt
1 äggula	vitpeppar

Till pannan: 1 1/2 msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Äggen och äggulan läggas i en spilkum, kryddas litet och slås med gaffel, tills de äro blandade.

Omelettpannan upphettas, smöret fräses däri, men får ej bli brunt, äggen hällas i och röras hastigt med en bred gaffel, så att hela massan blir jämnt upphettad.

När omeletten börjar stanna, stickes med gaffeln varsamt fram och åter och pannan skakas, för att omeletten ej skall fästa vid botten eller bilda en hård skorpa.

Då omeletten är stelnad, formas den med gaffeln och ställes hastigt över elden igen samt uppstjälpes på varmt fat. Mitt i omeletten göres en skåra, som fylles med någon stuvning.

Stuvningen kan även tillsättas strax innan äggen blivit bundna, varefter omeletten formas och stjälpes upp på fat.

25. Fransk omelett med champinjoner (för 3 pers.).

5 hela ägg	salt
1 äggula	vitpeppar

Till fyllning: 8 champinjoner	2 msk. champinjonspad
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	3 msk. grädde
1/2 msk. mjöl (5 gr.)	salt, vitpeppar

BEREDNING: Champinjonerna skäras i skivor och fräsas i smöret, tills det blir klart. Mjölet fräses därefter med smöret 2 min., champinjonspadet samt grädden tillsättas och såsen får koka 5 min. Svampen lägges i stuvningen, får ett uppkok och avsmakas. Omeletten beredes som i föregående recept; mitt i omeletten göres en skåra, vilken fylles med champinjonstuvningen. Om så önskas, garneras omeletten med 4 räfflade champinjoner, vilka stekts i smör.

26. Fransk omelett med sparris (för 3 pers.).

5 hela ägg	salt
1 äggula	vitpeppar
Till fyllning: 10 färska sparrisknoppar	½ msk. mjöl (5 gr.)
½ msk. smör (10 gr.)	1 dcl. grädde
	salt
	vitpeppar

BEREDNING: Sparrisen förvälles i saltat vatten och får avrinna. Smöret och mjölet fräsas 2 min., grädden tillsättes och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna och sparrisen iblandas försiktigt.

Omeletten beredes som i n:r 24 och strax innan äggen blivit fullt bundna ilägges sparrisstuvningen. Omeletten formas med gaffeln, stjälpes upp på varmt fat och garneras, om så önskas, med några förvällda sparrisknoppar, vilka brynts i smör.

Den förvällda sparrisen kan även blandas med några msk. hollandaise och fyllas i omeletten, sedan den är uppstjälpt på fatet.

27. Svensk omelett (för 6 pers.).

4 ägg	¼ tsk. socker
¼ tsk. salt	3 dcl. grädde

Till pannan: ½ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Äggulorna vispas väl med salt och socker. Grädden tillsättes och sist nedröras försiktigt de till hårt skum slagna äggvitorna.

Omelettpannan upphettas och smörjes väl med smöret. Äggstanningen hälles i och omeletten gräddas ljusbrun i ordinär ugnsvärme. Den stjälpes upp på smort lock, någon stuvning lägges på den ena halvan och den andra hälften vikes över.

Stuvningen kan även läggas på ett runt fat och omeletten stjälpas över. Omelett kan fyllas med stuvning av olika eller blandade svampsorter, sparris, sockerrötter, kalvbräss, hummer, kräftor och fisk m. m.

Omeletter.

28. Sparrisomelett (för 6 pers.)

Stuvning: 1 burk omelettsparris ($^1/_4$ lit.)	$^1/_2$ dcl. sparrisspad.
1 msk. smör (20 gr.)	3 dcl. grädde
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt, vitpeppar, socker
Omelett: 4 ägg	$^1/_4$ tsk. socker
$^1/_4$ tsk. salt	3 dcl. grädde

Till pannan: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., sparrisspadet och grädden spädas på under rörning och såsen får koka 5 min. Sparrisen lägges i och stuvningen får ett uppkok samt avsmakas med kryddorna. Omeletten beredes som i föregående recept, fylles med stuvningen, stjälpes upp, garneras med persilja och serveras till smörgåsbordet.

29. Omelett med svampstuvning (för 6 pers.).

Stuvning: 5 gr. torkade murklor	$^1/_2$ dcl. champinjonspad
1 burk champinjoner ($^1/_4$ lit.)	3 dcl. grädde
2 msk. smör (40 gr.)	salt, socker
3 msk. mjöl (30 gr.)	vitpeppar
Omelett: 4 ägg	$^1/_4$ tsk. socker
$^1/_4$ tsk. salt	3 dcl. grädde

Till pannan: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Murklorna få ligga i kallt vatten 2 tim. och förvällas därefter 15 min., varunder bytes vatten en gång. De upphällas i sikt och få avrinna samt klappas in i en duk tillsammans med champinjonerna. Svampen skäres i skivor och fräses i smöret, tills det blir klart. Den klämmes då upp ur smöret med en sked. Mjölet fräses därefter med smöret 2 min., champinjonspadet samt grädden tillsättas och såsen får koka 5 min. Svampen lägges i och stuvningen får ett uppkok samt avsmakas. Omeletten beredes som i n:o 27, fylles med stuvningen, stjälpes upp, garneras med persilja och serveras till smörgåsbordet.

30. Omelett i form (för 6 pers.).

Stuvning av kantareller:	½ dcl. kantarellspad
1 burk kantareller (¼ lit.)	3 dcl. grädde
2 msk. smör (40 gr.)	salt, vitpeppar, socker
3 msk. mjöl (30 gr.)	
Äggstanning: 3 ägg	¼ tsk. socker
¼ tsk. salt	3 dcl. mjölk

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Kantarellerna klappas in i en duk, skäras i skivor och fräsas i smöret, tills det blir klart. Svampen klämmes upp ur smöret med en sked. Mjölet fräses därefter med smöret 2 min., kantarellspadet samt grädden tillsättas och såsen får koka 5 min. Svampen lägges i, stuvningen avsmakas med kryddorna, lägges i en smord omelettform och äggstanningen vispas väl samt hälles över. Omeletten gräddas i ugn och serveras till smörgåsbordet.

I stället för stuvning kan rökt skinka, skuren i tärningar och fräst i smör, eller riven ost användas.

31. Fläskomelett (för 6 pers.).

6 ägg	4 dcl. gräddmjölk
¼ tsk. salt	1 tsk. fint hackad purjolök
2 tsk. vetemjöl	3 hg. rimmat sidfläsk

BEREDNING: Äggen vispas med saltet och mjölet i 10 min., varefter mjölken och purjolöken tillsättas. Fläsket skäres i tunna skivor och bräckes lätt i en het panna. Det upptages, flottet hälles av och pannan gnides väl ur med vitt papper, så att intet salt blir kvar. Flottet hälles tillbaka i pannan, som ånyo ställes över elden att bli varm, då äggstanningen hälles i och fläsket lägges ovanpå. När omeletten är gräddad på den ena sidan, vändes den på ett lock, stjälpes åter i pannan och gräddas på den andra sidan. Serveras som frukosträtt. Rökt skinka kan även användas.

32. Kokt omelett (för 6 pers.).

5 dcl. mjölk	½ tsk. socker
40 gr. smör	60 gr. vetemjöl
½ tsk salt	5 ägg

Till pannan: ½ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Mjölk, smör och socker få koka upp, mjölet vispas varsamt i under full kokning och massan får koka, tills den släpper pannan, då den hälles upp och äggulorna röras i en i sänder. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna och massan hälles i en väl smord omelettpanna och gräddas i varm ugn, tills omeletten stannat och fått vacker gulbrun färg.

Den stjälpes upp och fylles antingen med fint skuren stek i sin sås eller med stuvad kalvnjure.

RÄTTER AV SMÖRDEG.

33. Fin smördeg (omkr. ½ kg. deg).

150 gr. mjöl	250 gr. fint smör (lika vikt med degen)
1 dcl. vatten (knappt)	

BEREDNING: Mjölet siktas och utröres med så mycket vatten, att det blir en lagom hård deg, vilken arbetas hastigt, väges och får vila 20 min. — Smöret tvättas och vattnet klämmes ur väl, varefter det klappas ut till en rund kaka.

Degen kavlas ut till en rund kaka, något tjockare på mitten. Smöret lägges mitt på degen och kanterna av degen vikas över smöret, så att detta fullkomligt täckes, varefter degen får vila 10 min.

Nu klappas degen lätt ut med kavel till en fyrkant av omkr. ½ cm. tjocklek. Denna fyrkant vikes därefter ihop, så att kanterna av degen mötas mitt på fyrkanten. Därefter vikes den ena halvan av degen över den andra, degen ligger

då i fyra lag på varandra. Degen utklappas åter till en avlång fyrkant. Detta upprepas 4 gånger efter varandra, varefter degen ställes ut att vila 15 min. Den kavlas åter 4 gånger och får vila 15 min. Så förfares ännu två gånger med degen, varefter den får vila 1 tim. innan den bakas ut till vol-au-vent, bouchéer, pastejer, smördegssnäckor, tårtor m. m. — Smördeg gräddas i *varm* ugn. **Rätter av smördeg.**

34. Enkel smördeg (omkr. 4 hg. deg).

150 gr. mjöl	150 gr. smör
1 dcl. vatten	

BEREDNING: Denna smördeg beredes på samma sätt som fin smördeg, men behöver ej kavlas mer än i två repriser och således ej vila mer än fyra gånger.

Den användes till enklare mellanrätter och enklare bakverk.

35. Mördeg till pastejer och tarteletter (omkr. 450 gr. deg).

225 gr. mjöl	10 gr. socker
1 hg. smör	1 dcl. vatten
5 gr. salt	1 äggula

BEREDNING: Mjölet siktas på bakbordet; smöret, som bör vara kallt, fördelas i flockar i mjölet och inarbetas hastigt med fingerspetsarna, tills blandningen blir jämn och ljusgul till färgen. Då tillsättas kryddorna, vattnet och äggulan raskt och degen knådas ett par gånger, rullas till en boll, lägges genast i en servett och ställes på kallt ställe att vila 1 tim. — Användes på samma sätt som smördeg till pastejer, tarteletter m. m.

36. Vol-au-vent med svampstuvning (för 12 pers.).

Smördeg: 150 gr. mjöl	250 gr. fint smör
1 dcl. vatten (knappt)	1 äggvita

Rätter av smördeg.

Stuvning: 10 gr. torkade murklor	2 dcl. svampspad
1 burk champinjoner (1/2 lit.)	4 dcl. grädde
1 burk kantareller (1/4 lit.)	salt, socker
3 msk. smör (60 gr.)	vitpeppar
5 msk. mjöl (50 gr.)	1 äggula

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 33, utkavlas till 2 bottnar, den ena 3 cm. — den andra 5 cm. tjock. Av fatet, på vilket vol-au-venten skall serveras, tages ett mått. Detta sker lättast genom att klippa ett mönster av papper, och därefter skära ut degen med bakelsesporre.

Degen drar ihop sig under gräddningen och bör därför vara 4 cm. vidare i omkrets än modellen. Den tunnaste botten lägges på en plåt och penslas med äggvita, men intet av denna får komma ned över kanten emedan den hindrar smördegen att höja sig. Den andra botten utskäres till en 5 cm. bred ring, som lägges ovanpå botten och penslas försiktigt med äggvita. Vol-au-venten gräddas i varm ugn, den bör ofta vridas omkring, så att den blir jämnt gräddad och får en guldgul färg. Den överblivna degen skäres ut i vackra figurer eller rutor, vilka gräddas och användas till garnityr ovanpå stuvningen.

Stuvningen beredes som i n:r 29. Den uppvispade äggulan nedröres, stuvningen får sjuda och fylles därefter i vol-au-venten, vilken uppläggges på tårtpapper eller bruten servett och serveras som mellanrätt.

Vol-au-vent kan fyllas med samma slags stuvning som bouchéer, pastejer och krustader.

37. Bouchéer med kräftstuvning (för 6 pers.).

Smördeg: 1 hg. mjöl	175 gr. fint smör
omkr. 3/4 dcl. vatten	1 äggvita

Stuvning: 2 hg. kräftstjärtar	2 1/2 dcl. grädde
1 kula kräftsmör (10 gr.)	salt, socker
1/2 msk. smör (10 gr.)	vitpeppar
2 msk. mjöl (20 gr.)	(1 äggula)

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 33, utkavlas till 3/4 cm. tjocklek, med ett dricksglas uttagas små runda kakor. Hälften av dessa lägges på en plåt, den andra hälften urtages i mitten med ett vinglas, så att de bliva som ringar. Kakorna penslas med äggvita, varefter ringarna läggas därpå. Bouchéerna läggas på en plåt tillika med de små locken och båda delarna penslas ovanpå med äggvita, vilken ej får komma ned över sidorna, emedan det hindrar smördegen att höja sig. De gräddas ljusbruna i varm ugn. Den smördeg, som under gräddningen höjt sig i bouchéens mitt, tages försiktigt bort, så att det blir rum för fyllningen. Rätter av smördeg.

De fyllas, medan de äro varma, med stuvningen och om så önskas läggas locken på. I stället för locken kunna bouchéerna garneras med en kräft- eller räkstjärt, en champinjon eller ett ostron, om de fyllas med stuvad fisk. Samma slags fyllningar, som användas till krustader, kunna även läggas i bouchéer.

Kräftstjärtarna läggas i mjölk några timmar, innan de skola användas. De hällas därefter i durkslag att väl avrinna. Smör och mjöl fräsas 2 min., grädden tillsättes och såsen får koka 5 min., varefter kräftstjärtarna läggas i och stuvningen får ett uppkok samt avsmakas. Om så önskas, tillsättes en uppvispad äggula och stuvningen får sjuda.

Bouchéerna läggas upp på tårtpapper eller på en bruten servett och serveras som mellanrätt.

38. Risoller av smördeg med kalvbräss- och svampstuvning (för 12 pers.).

Smördeg: 150 gr. mjöl	2 hg. smör
1 dcl. vatten (knappt)	

Stuvning: 5 gr. torkade murklor	3 msk. mjöl (30 gr.)
150 gr. kalvbräss	1 dcl. brässpad
1/2 lit. vatten	1 dcl. sparrisspad
1/2 tsk. salt	1 dcl. grädde
1 burk champinjoner (1/4 lit.)	salt, socker
	vitpeppar, 1 äggula
3 msk. smör (60 gr.)	2 blad gelatin

Till panering: 1 ägg, 1 kkp stötta skorpor, 1 kkp riven parmesanost.

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:r 33, lägges i en servett och får vila några tim.

Stuvningen beredes som i n:r 47. När den sjudit med äggulan tillsättes genast gelatinet, sköljt i kallt vatten och upplöst i en msk. hett vatten. Stuvningen avsmakas med kryddorna, utbredes tunt på ett flatt fat och får kallna.

Smördegen utkavlas till en 2 mm. tjocklek och uttages med stort, runt mått (risollmått) till kakor, på vars mitt lägges 1 dessertsked av stuvningen. Kanterna penslas med äggvita och hopvikas så, att kakan får form av en halvmåne, varefter den hopvikta kanten krusas nätt. Risollerna penslas med det uppvispade ägget, vändas i en blandning av stötta skorpor och riven ost samt få ligga och stelna en stund.

De kokas i het flottyr, tills de fått en vacker gulbrun färg, då de läggas på gråpapper, så att flottyren får avrinna.

De uppläggas på tårtpapper, garneras med persilja, kokt i flottyr och serveras *varma* som mellanrätt.

Risoller kunna fyllas med stuvning av olika svamparter, kräftor, hummer, fisk, överblivet vilt m. m.

39. Pastej med harfärs (för 12 pers.).

Smördeg:	250 gr. mjöl	3 hg. smör
	2 dcl. vatten (knappt)	
Harfärs:	1 ung hare	1 äggvita
	50 gr. smör	2 tsk. salt
	8 dcl. tjock grädde	$^1/_4$ tsk. vitpeppar
	2 äggulor	6—7 tryffel

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:r 34.

Haren flås, urtages; huvud, tassar och slaksidor skäras bort, varefter haren sköljes väl och torkas. Alla hinnor tagas av och haren styckas i bitar. Köttet skäres från benen och skrapas. Det drives 8 gånger genom köttkvarn, de 3 sista gångerna till-

sammans med smöret. Färsen lägges i ett fat och röres omkr. 1 tim., under tiden tillsättes grädden matskedsvis. Färsen passeras genom hårsikt, därefter nedröras äggulorna, äggvitan och tryffeln, skuren i strimlor, samt litet av tryffelspadet.

Färsen avsmakas med kryddorna och ett litet prov kokas i saltat vatten. Är färsen för hård, tillsättes litet mera grädde, i motsatt fall ett uppvispat ägg.

Smördegen utkavlas till omkr. ½ cm. tjocklek, och därmed beklädes en tårtform med lös ring. Degen bör hänga 2 cm. över formens kant. Färsen lägges i, degen vikes över och kanten penslas med äggvita. Ett lock av degen lägges över färsen. Locket penslas med äggvita och garneras med resten av degen, utskuren i vackra figurer. Runt omkring kanten lägges en remsa av degen, som krusas nätt.

Pastejen gräddas i god ugnsvärme omkr. 1½ tim. Efter 10 min. borttages tårtringen och pastejen serveras som mellanrätt, varm eller kall, med skysås beredd av harbenen.

40. Pastejer med fisk- och hummerstuvning (för 6 pers.).

Smördeg: 1 hg. mjöl
¾ del. vatten (knappt)
150 gr. smör

Stuvning: överbliven kokt fisk, (omkr. 3 del.)
1 burk hummer (¼ lit.)
1 kula kräftsmör (10 gr.)
1 msk. smör (20 gr.)
4 msk mjöl (40 gr.)
2 del. fiskspad
2 del. mjölk
salt, socker
vitpeppar
1 äggula

Till pensling: 1 äggula, 1 msk. vatten

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 34, utkavlas tunt, uttages med runt mått till kakor, varmed släta pastejformar bekläda. Degen kan gräddas först, på samma sätt som till tarteletter, se n:o 41, men stuvningen kan även fyllas direkt i de beklädda formarna.

Fisken och hummern skäras i tärningar. Smöret och mjölet fräsas 2 min., fiskspadet och grädden tillsättas och såsen får

koka 5 min. Fisken och hummern iblandas försiktigt jämte den uppvispade äggulan. Stuvningen får sjuda, avsmakas med kryddorna och när den svalnat något, fylles den i de beklädda formarna. Resten av degen sporras ut till remsor, vilka läggas i rutor över stuvningen. Degen penslas med den uppvispade äggulan, blandad med vattnet. Pastejerna ställas på en plåt och gräddas i varm ugn. De stjälpas ej upp förrän efter 10 min., eljest gå de lätt sönder. Till fyllning kan användas stuvning av svamp, fågel m. m. Serveras som mellanrätt.

41. Tarteletter med sparrisstuvning (för 12 pers.).

Mördeg: 225 gr. mjöl
1 hg. smör
5 gr. salt
10 gr. socker
1 dcl. vatten
1 äggula

Stuvning: 1 burk omelettsparris ($^1/_2$ lit.)
3 msk. smör (60 gr.)
6 msk. mjöl (60 gr.)
1 dcl. sparrisspad
6 dcl. grädde
salt, socker, vitpeppar
2 äggulor

Till formarna: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Mördegen beredes som i n:o 35 och får vila 1 tim. Den utkavlas mycket tunt, uttages med ett runt mått till kakor, varmed släta pastejformar beklädas. Av s. k. smörpapper klippas lagom stora, runda formar, vilka läggas inuti de beklädda formarna, som därefter fyllas med ärter och sättas in i ugnen att grädda. Ärterna och papperet tagas bort, tarteletterna stjälpas upp och fyllas med stuvningen.

Stuvningen beredes som i n:o 28. Alla de till krustader omtalade fyllningar kunna även användas till tarteletter.

De serveras som mellanrätt.

42. Pastej med fågelstuvning (för 6 pers.).

Mördeg: 225 gr. mjöl
1 hg. smör
5 gr. salt
10 gr. socker
1 dcl. vatten
1 äggula

Fågelstuvning: Rester av tjäder eller annan fågel (3—4 hg.)	5 msk. mjöl (50 gr.)
1 lit. vatten, 1 tsk. köttextrakt	6 dcl. fågelbuljong
1 tsk. salt, 1 bukett	1 msk. tomatpuré
2 msk. smör (40 gr.)	salt, vitpeppar, 1 äggula
	1—2 msk. madera

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Mördegen beredes som i n:o 35 och får vila 1 tim.

Rester av fågel skäras i skivor. Skrovet hugges sönder och påsättes att koka i 1 lit. vatten, tillsatt med köttextraktet, saltet och 1 bukett (1 purjolök, 3 persiljestjälkar, 1 selleritopp). Buljongen får koka omkr. 2 tim., eller tills den har god smak, då den silas och skummas. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen tillsättes och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med tomatpurén och kryddorna, avredes med den vispade äggulan och sist nedröres vinet. Degen kavlas ut till omkr. $^1/_2$ cm. tjocklek och därmed beklädes en väl smord, slät pastejform. Degen bör hänga 2 cm. ut över formens kant.

Fågelskivorna läggas i och så mycket sås påhälles, att den nästan täcker köttet. (Resten av såsen spädes med mera buljong och serveras till pastejen.) Kanten, som hänger över formen, vikes över stuvningen och ett lock av degen pålägges. Det garneras med figurer av degen och penslas med uppvispat ägg.

Pastejen gräddas i varm ugn omkr. 1 tim. Formen ställes på ett fat med tårtpapper och omviras med en bruten servett.

Serveras som mellanrätt.

43. Kokning av flottyr.

2 kg. njurtalg	$^1/_2$ lit. vatten
1 kg. svinister	1 rå potatis

BEREDNING: Talgen och istret skäras i tärningar; alla körtlar och grövre hinnor borttagas noga.

Tärningarna läggas i rikligt med vatten och få ligga 2 dygn, under tiden bytes vattnet 1 gång.

Krustader. Fettet kramas väl ur och sättes på tillika med 1/2 liter kallt vatten att koka i en hög järngryta. Första timmen bör locket ligga på grytan. Potatisen skalas, skäres itu och får koka med flottyren, vilken härigenom blir klarare. Flottyren är färdigkokt, när hinnorna ("grevarna"), som omslutit fettet, sjunka till botten och den avgiver en tunn rök med bestämd lukt av flott.

Grytan avlyftes och efter 10 min. silas flottyren genom sikt eller grov silduk i en stenkruka och förvaras i kallt rum. Av denna sats blir omkr. 2 kg.

44. Kokning i flottyr.

TILL flottyrkokning bör användas en kastrull av järn eller koppar, helst rund till formen och tillräckligt djup för att däri nedlagda föremål skola få gott rum att komma i beröring med flottyren, även om kastrullen endast är till hälften fylld därmed. Flottyren upphettas, till dess en tunn rök stiger upp från dess yta, den är då omkring 160 grader C. Man kan även pröva om flottyren är lagom het genom att i den lägga ned en hård brödbit, omkring vilken då genast en massa små blåsor bildas. Det som skall kokas nedlägges, ej för mycket i sänder för att flottyren ej skall avkylas, och kokas tills det blir gulbrunt samt uppläggеs på gråpapper, så att flottyren får väl avrinna.

Överbliven flottyr kan användas flera gånger, om den uppkokas i vatten eller mjölk. När den stelnat avskrapas lätt all bottensats.

KRUSTADER.

45. Krustader av vatten (omkr. 50 st.).

2 hg. mjöl	1/2 tsk. salt
3 dcl. vatten	1/2 tsk. socker
1—2 äggulor	2 tsk. matolja

Till kokning: 3/4 lit. matolja ell. 3/4 kg. flottyr

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat, vattnet, äggulan och kryddorna tillsättas under vispning med stålvisp. När smeten är jämn och smidig hälles matoljan i. Krustader.

Pannan, i vilken krustaderna skola kokas, bör vara djup, men ej vidare än ett tefat. På samma gång oljan hälles i pannan nedsättes järnet däri, för att värmas, annars fastnar ej smeten på järnet. Smeten hälles i så många kkp, som det finnes formar på järnet. När oljan är het, doppas järnet i smeten, dock ej ända till randen, och hålles först en minut över spisen, så att krustaderna få stelna litet, annars bli de blåsiga. Järnet hålles därefter i den heta oljan, tills krustaderna fått gulbrun färg, de lossas med en späcknål och läggas upp och ned på gråpapper att avrinna.

De fyllas genast med varm stuvning och serveras som mellanrätt eller som garnityr till fisk- och kötträtter.

Krustaderna kunna förvaras 2—3 veckor om de nedläggas i en bleckburk med tätt slutet lock, men måste då värmas i ugnen, innan fyllningen lägges i.

Krustader kunna fyllas med stuvning av fågel och champinjoner, kalvbräss och tryffel, sparris, kräftor, hummer, räkor och fisk, ostron samt med grönsaker och puréer.

46. Krustader av grädde (omkr. 25 st.).

1 hg. mjöl	2 dcl. grädde
1/4 tsk. salt	1—2 äggulor
1/2 tsk. socker	1/2 msk. skirat smör (10 gr.)

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat, kryddorna, grädden och äggulan tillsättas, och smeten röres tills den blir jämn och blank. Smöret skiras, får avsvalna och nedröres sist. Flottyren, vari krustaderna skola kokas, bör vara av bästa beskaffenhet. På samma gång som flottyren lägges i grytan, nedsättes järnet däri för att långsamt uppvärmas.

Flottyren är lagom varm, när en tunn blå rök stiger upp från ytan. Krustaderna kokas som i föregående recept.

Krustader. **47. Krustader med stuvning av kalvbräss och tryffel**
(för 6 pers. 12—14 krustader).

Stuvning: 2 hg. kalvbräss	1 dcl. brässpad
$^1/_2$ lit. vatten	4 dcl. grädde
$^1/_2$ tsk. salt	2—3 tryffel
2 msk. smör (40 gr.)	salt, socker, vitpeppar
4 msk. mjöl (40 gr.)	1 äggula

BEREDNING: Kalvbrässet bör ligga i vatten 1 tim. för att blodet skall dragas ur. Det blancheras (nedlägges i kallt, lätt saltat vatten och får däri koka 10 min.) och påsättes därefter i $^1/_2$ lit. kokande vatten, tillsatt med saltet, att koka omkr. $^1/_2$ tim. eller tills det blir vitt och fast. Det upplägges på sikt, så att spadet får väl rinna av. Brässet skäres i fina tärningar och fräses i smöret, tills det blir klart. Det klämmes då upp ur smöret med en sked. Mjölet fräses därefter med smöret 2 min., brässpadet och grädden, tillsättas och såsen får koka 5 min. Kalvbrässet och den fint skurna tryffeln läggas i, och stuvningen får ett uppkok samt avsmakas. Sist iröres den uppvispade äggulan, stuvningen får sjuda och fylles genast i krustaderna. Serveras som mellanrätt.

48. Krustader med stuvning av grönsaker (för 6 pers.).

12—14 krustader

Stuvning: 1 knippa späda morötter	2 msk. smör (40 gr.)
1 litet blomkålshuvud	4 msk. mjöl (40 gr.)
6 vaxbönor	$^1/_2$ lit. grönsaksspad
$1^1/_2$ kkp färska ärter	$^1/_2$ tsk. köttextrakt
12 sparrisknoppar	$^1/_2$ tsk. salt
8 dcl. vatten, 1 tsk. socker	1 äggula
	2 msk. tjock grädde

BEREDNING: Krustaderna beredas som i n:o 46. Grönsakerna rensas, påsättas i kokande vatten, tillsatt med sockret, och få koka mjuka.

De upphällas i durkslag och spadet tillvaratages. Blomkålen delas i små bitar, de övriga grönsakerna skäras vackert

med legymkniv. Smör och mjöl fräsas 2 min.; grönsaksspadet, blandat med köttextraktet och saltet, röres i, och såsen får koka 5 min. Den avredes med den uppvispade äggulan och grädden, får sjuda och avsmakas med salt. **Kroketter.**

Grönsakerna blandas försiktigt med såsen och stuvningen fylles i de varma krustaderna.

Serveras som mellanrätt eller som garnityr till rökt lax, stekt fisk m. m.

KROKETTER.

49. Hönskroketter med ris (för 6 pers.).

1 ung höna eller rester av kokt höns	½ msk. salt
½ citron	1 lagerblad
1 lit. vatten	2 nejlikor
	1 dcl. risgryn
Sås: 1½ msk. smör (30 gr.)	2 äggulor
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt
4 dcl. hönsbuljong	vitpeppar
Till panering: 4 msk. mjöl	2 tsk. matolja, salt, vitpeppar
2 ägg	1 kkp stötta skorpor
Till kokning: 1 kg. flottyr	

BEREDNING: Hönan plockas och svedes, vingar och ben huggas av. Den skäres upp, tages ur, sköljes väl och får ligga i vatten några tim. Hönan torkas med en duk, gnides in- och utvändigt med citronen och påsättes i kokande vatten; spadet skummas väl, när det kokar upp, varefter kryddorna tillsättas. Då köttet är mört efter 1—2 tim. tages det upp och skäres i fina tärningar. Skrovet nedlägges åter i buljongen, som får koka, tills den kännes riktigt kraftig i smaken, då den silas och skummas.

Risgrynen sköljas i varmt vatten, påsättas i 1 lit. kokande, saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka men ej falla sönder. De upphällas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna.

Kroketter. Till stuvingen fräsas smör och mjöl 2 min., buljongen spädes på och såsen får koka 5 min. De uppvispade äggulorna tillsättas, köttet och risgrynen röras i och stuvningen avsmakas med kryddorna. Den slås upp på ett flatt fat, som är väl smort med smör, samt överstrykes med smör på ytan, så att den ej hårdnar.

Då massan är fullkomligt kall, tages därav med en sked portioner omkr. 60 gr., som läggas på ett bakbord, bestrött med mjölet. Kroketterna rullas i mjölet och formas som päron. De doppas i de hårt vispade äggen, blandade med matoljan och smaksatta med kryddorna. Rullas därefter i de fint stötta skorporna och få ligga 1 tim. att hårdna. De kokas gulbruna i het flottyr och läggas på gråpapper att rinna av. De förses med skaft av makaronibitar, som garneras med pappersmanschetter.

Garneras med persilja och serveras mycket varma med färska eller konserverade ärter som mellanrätt.

50. **Kalvbrässkroketter** (för 6 pers.).

3 hg. kalvbräss	1 dcl. brässpad
$^1/_2$ lit. vatten	1 dcl. champinjonspad
$^1/_2$ tsk. salt	2 dcl. grädde
1 burk champinjoner ($^1/_4$ lit.)	2 äggulor
$2^1/_2$ msk. smör (50 gr.)	2 blad gelatin
4 msk. mjöl (40 gr.)	salt, vitpeppar

Till panering: 4 msk. mjöl | salt, 2 tsk. matolja
2 ägg | 1 kkp stötta skorpor

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Kalvbrässet bör ligga i vatten 1 tim. för att blodet skall dragas ut. Det blancheras, påsättes i kokande vatten, tillsatt med saltet, och får koka 15 min., varefter det upplägges på sikt att avrinna; spadet tillvaratages. Brässet och champinjonerna skäras i tärningar och

fräsas i hälften av smöret, tills smöret är klart, då de upphällas. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min., brässspadet, champinjonspadet och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Brässet och svampen röras i tillika med de uppvispade äggulorna och det sköljda samt i 1 msk. hett vatten upplösta gelatinet. Stuvningen avsmakas med kryddorna och upphälles på ett flatt fat, som är väl smort med smör samt överstrykes med smör på ytan, så att den ej hårdnar. **Kroketter.**

Då massan är kall, behandlas den som i föregående recept. Kroketterna formas avlånga.

De serveras som mellanrätt med tomat ell. champinjonsås.

51. Kroketter av fågel eller vilt (för 6 pers.).

Rester av fågel ell. vilt (omkr. 250 gr. kött)	4 msk. mjöl (40 gr.)
50 gr. tunga ell. skinka	2 dcl. buljong
1 bg. champinjoner	2 dcl. grädde
50 gr. tryffel	2 äggulor
$2^1/_2$ msk. smör (50 gr.)	2 blad gelatin
	salt, vitpeppar

Till panering: 4 msk. mjöl, 2 ägg | salt, 2 tsk. matolja, 1 kkp stötta skorpor

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Rester av kokt ell. stekt fågel ell. vilt befrias från skinn och ben och skäras i tärningar. Tungan ell. skinkan samt svampen skäras likaledes i tärningar. Svampen fräses i hälften av smöret och upphälles. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min. buljongen och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Köttet och svampen röras i tillika med de uppvispade äggulorna och det sköljda samt i 1 msk. hett vatten upplösta gelatinet. Stuvningen avsmakas med kryddorna och behandlas som i n:o 49.

Kroketterna serveras som mellanrätt med ärter och fågelsås.

Kroketter.

52. Kroketter av tunga (för 6 pers.).

1 kalvtunga
1 lit. vatten
$^{1}/_{2}$ msk. salt
1 bit selleri, $^{1}/_{2}$ purjolök
$1^{1}/_{2}$ msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)

4 dcl. tungspad
$^{1}/_{2}$ tsk. köttextrakt
1 msk. kapris ell. 3 oliver
2 äggulor
2 blad gelatin
salt, vitpeppar

Till panering: 4 msk. mjöl
2 ägg
salt, 2 tsk. matolja
1 kkp stötta skorpor

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Tungan får ligga i kallt vatten några tim., skållas därefter i hett vatten och skrapas väl. Den påsättes i kokande saltat vatten och spadet skummas väl när det kokar upp, varefter de ansade rotsakerna läggas i och tungan får sakta koka, tills den är mör ell. omkr. 2 tim. Skinnet drages av och tungan får kallna. Den skäres därefter i fina tärningar. Spadet silas, skummas och 3 dcl. därav blandas med köttextraktet. Smör och mjöl fräsas 2 min., spadet tillsättes och såsen får koka 5 min. Tungan och den fint hackade kaprisen eller oliverna röras i tillika med de uppvispade äggulorna och det sköljda samt i 1 msk. hett vatten upplösta gelatinet.

Stuvningen avsmakas med kryddorna och behandlas som i n:o 49. Kroketterna formas avlånga. De serveras som mellanrätt med ärter ell. blandade grönsaker.

53. Fiskkroketter (för 6 pers.).

8 hg. rå fisk eller
5 dcl. kokt fisk i tärningar
$1^{1}/_{2}$ msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
2 dcl. fiskspad

2 dcl. grädde
2 äggulor
2 blad gelatin
salt
vitpeppar

Till panering: 4 msk. mjöl
2 ägg
salt, 2 tsk. matolja
1 kkp stötta skorpor

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskspadet och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Fisktärningarna röras i försiktigt tillika med de uppvispade äggulorna och det sköljda samt i 1 msk. hett vatten upplösta gelatinet. Stuvningen avsmakas med kryddorna och behandlas som i n:o 49. Kroketterna formas avlånga. De serveras som mellanrätt med kräft- eller svampsås. **Kroketter.**

54. Kroketter av ägg (f. 6 pers.).

5 ägg
1½ msk smör (30 gr.).
4 msk. mjöl (40 gr.)
4 dcl. grädde
2 blad gelatin
salt
vitpeppar
1 tsk. ansjovissås

Till panering: 4 msk. mjöl
2 ägg
salt, 2 tsk. matolja,
1 kkp stötta skorpor

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Äggen kokas 10 min., avkylas i kallt vatten, skalas och skäras i fina tärningar. Smör och mjöl fräsas 2 min., grädden spädes på och såsen får koka 5 min., de skurna äggen röras i försiktigt tillika med det sköljda samt i 1 msk. hett vatten upplösta gelatinet. Stuvningen avsmakas med kryddorna och behandlas som i n:o 49. Kroketterna formas runda. Serveras som frukosträtt med stuvade ärter ell. spenat.

55. Vegetariska kroketter (f. 6 pers.).

1½ dcl. risgryn
1 lit. mjölk
2 dcl. champinjonspad
1 burk champinjoner (½ lit.)
2½ msk. smör (50 gr.)
2 äggulor
salt
vitpeppar

Till panering: 4 msk. mjöl
2 ägg
salt, 2 tsk. matolja
1 kkp stötta skorpor

Till kokning: 1 kg. flottyr

Till garnering: 1 saladshuvud, 2–3 tomater

Suffléer.

BEREDNING: Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten och kokas i mjölken och champinjonspadet till en tjock gröt, som genast passeras.

Champinjonerna skäras i tärningar och fräsas i smöret, tills det blir klart, de röras då i gröten jämte de uppvispade äggulorna. Massan avsmakas med kryddorna och behandlas som i n:o 49. Kroketterna formas avlånga. De garneras med salad och tomatklyftor och serveras som mellanrätt med färska eller konserverade ärtor.

SUFFLÉER.

56. Fisksufflé (f. 6 pers).

3 kkp kokt fisk ($1\frac{1}{2}$ kg. gädda)	5 dcl. kokande mjölk
80 gr. smör	5—6 ägg
80 gr. mjöl	2 tsk. salt, 1 tsk. socker
	$\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar

Till formen: $\frac{1}{2}$ msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Den kokta fisken raspas fin som risgryn med en gaffel. Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken spädes på och såsen får koka 5 min. Den hälles upp i ett fat; när den svalnat, tillsättas äggulorna, en i sänder, och smeten röres 10 min. Fisken blandas i jämte kryddorna och de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan avsmakas, hälles i smord och brödbeströdd pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 45 min. Användes bleckform, gräddas sufflén i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. och stjälpes upp. Sufflén serveras genast den tagits ur ugnen som mellanrätt med kräft- eller hummersås, holländsk eller citronsås.

I stället för fisk kan kalvbräss, fågel eller vilt användas.

57. Kräftsufflé (f. 6 pers.).

1 tjog kräftor ell. 2 hg. kräftstjärtar	5 dcl. kokande mjölk
	6 ägg

80 gr. smör
80 gr. mjöl
2 tsk. salt, 1 tsk. socker
¼ tsk. vitpeppar

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Kräftorna sköljas, påsättas i 2 lit. kokande vatten tillsatt med 40 gr. grovt salt och 2 dillstjälkar och får koka 10 min.

Användas salta kräftstjärtar, få de ligga i mjölk några timmar. Kräftorna rensas, stjärtar och klor skäras i bitar och fettet skrapas väl ur. Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken spädes på under rörning och såsen får koka 5 min. Den hälles upp i ett fat; när den svalnat, tillsättas äggulorna, en i sänder, och smeten röres 10 min. Kräftköttet och fettet blandas i jämte kryddorna och de till *hårt* skum slagna äggvitorna. Massan avsmakas med kryddorna, hälles i smord och brödbeströdd pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 45 min.

Om sufflén blir för brun ovanpå, beläggcs den med ett smörbestruket papper. Den serveras genast den tagits ur ugnen som mellanrätt med kräftsås eller rört smör. Användes bleckform, gräddas sufflén i vattenbad i ugnen omkr. 1 tim. och stjälpes upp.

Hummersufflé beredes på samma sätt, 2 små humrar eller 1 burk konserverad hummer (½ lit.) användes därtill.

58. Rapphönssufflé (f. 6 pers.).

2 rapphöns
80 gr. smör
4 dcl. tjock grädde
3 ägg
2 msk. mjöl (20 gr.)
½ msk. salt
¼ tsk. vitpeppar
(50 gr. tryffel)

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Rapphönsen plockas, urtagas, sköljas väl och flås. Allt kött skäres av skroven och skrapas fritt från senor och hinnor. Köttet drives därefter 3 ggr genom köttkvarn, blandas med smöret och males ånyo 3 ggr. Färsen

lägges i ett fat, hälften av grädden tillsättes matskedsvis under kraftig rörning.

Massan passeras genom hårsikt och äggulorna iröras, en i sänder, jämte mjölet och kryddorna samt, om så önskas, den fint skurna tryffeln. Färsen röres ½ tim., varunder resten av grädden, vispad till skum, tillsättes litet i sänder. Sist iblandas försiktigt de till *hårt* skum slagna äggvitorna. Massan avsmakas och fylles i en väl smord och brödbeströdd hålform och kokas i vattenbad i ugnen omkr. 1 ½ tim.

Den stjälpes upp, garneras med fina grönsaker eller färserade tomater och serveras genast som mellanrätt med skysås, beredd av fågelbenen. — På samma sätt kan sufflé av annat vilt eller tamfågel beredas.

59. Sparrissufflé (f. 6 pers.).

3 hg. färsk sparris ell. 1 burk omelettsparris (½ lit.)
80 gr. smör
80 gr. mjöl
2 del. sparrisspad
3 del. kokande mjölk
5—6 ägg
2 tsk. salt
1 tsk. socker
¼ tsk. vitpeppar

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Sparrisen skrapas, sköljes, skäres i tre delar och kokas mjuk i 4 del. vatten, tillsatt med ½ tsk. salt. Användes konserverad sparris, skäres den itu och lägges på sikt att rinna av.

Smör och mjöl fräsas 2 min., det kokande sparrisspadet och mjölken spädas på och såsen får koka 5 min. Den hälles upp i ett fat; när den svalnat, tillsättas äggulorna, en i sänder, och smeten röres 10 min. Den väl avrunna sparrisen blandas i jämte kryddorna och de till *hårt* skum slagna äggvitorna. Massan avsmakas, hälles i smord och brödbeströdd pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 45 min.

Användes bleckform, gräddas sufflén i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. och stjälpes upp. Sufflén serveras genast den tagits ur ugnen som mellanrätt med hollandaise eller rört smör.

60. Blomkålssufflé (f. 6 pers.).

1 mindre blomkålshuvud
1/2 lit. vatten
1/2 tsk. salt
80 gr. smör
80 gr. mjöl
2 dcl. blomkålsspad
3 dcl. kokande mjölk
5—6 ägg
2 tsk. salt
1 tsk. socker
1/4 tsk. vitpeppar

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Blomkålen rensas och får ligga i 1 lit. vatten, tillsatt med 1 msk. ättika, 1 tim. Den påsättes i kokande, saltat vatten och får koka mjuk, varefter den lägges upp på sikt att rinna av och delas sedan i mindre bitar. Sufflén beredes som i föregående recept, serveras som mellanrätt med hollandaise eller rört smör.

61. Svampsufflé (f. 6 pers.).

4 lit. färsk svamp:
champinjoner, kantareller,
smörsvamp eller 1 burk
champinjoner (1/2 lit.)
1 hg. smör
80 gr. mjöl
2 dcl. svampspad
3 dcl. kokande mjölk
5—6 ägg
salt, vitpeppar

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Svampen rensas, sköljes och förvälles tills den är mjuk. Den upphälles på sikt och får väl rinna av, varefter den skäres i tärningar och fräses i 30 gr. av smöret, tills det är klart. Svampen hälles upp och sufflén beredes som i n:o 59, serveras genast den tagits ur ugnen som mellanrätt med hollandaise eller rört smör.

62. Äggsufflé med sparris (f. 6 pers.).

60 gr. smör
60 gr. mjöl
4 dcl. kokande mjölk
5 ägg
1/2 tsk. salt
1/2 tsk. socker

Suffléer. **Till formen:** 1 msk. smält smör (20 gr.), 2 msk. stötta skorpor.

Stuvad sparris: ½ msk. smör (10 gr.), 1½ msk. mjöl (15 gr.)	1½ dcl. grädde 1 burk omelettsparris (¼ lit.)
1 burk stångsparris	1 hg. osaltat smör

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken tillsättes och smeten får koka 5 min. Den hälles upp i ett fat; när den svalnat, tillsättas äggulorna, en i sänder, och smeten röres 10 min. Den avsmakas med kryddorna, och de till *hårt* skum slagna äggvitorna blandas i försiktigt. Massan hälles i smord och brödbeströdd kransform och gräddas i vattenbad i ugn omkr. 40 min.

Sparrisstuvningen beredes som i n:o 28. Sufflén stjälpes upp på runt fat, hålet fylles med stuvningen och runt omkring garneras med stångsparrisen, som värmts i vattenbad. Sufflén serveras genast med rört smör som mellanrätt.

63. Ostsufflé (f. 6 pers.).

80 gr. smör	60 gr. riven ost
80 gr. mjöl	salt
½ lit. kokande mjölk	vitpeppar
5—6 ägg	(¼ tsk. senap)

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken spädes på och såsen får koka 5 min. Den hälles upp i ett fat; när den svalnat, tillsättas äggulorna, en i sänder, och smeten röres 10 min. Den rivna osten blandas i jämte kryddorna och de till *hårt* skum slagna äggvitorna. Massan avsmakas, hälles i smord och brödbeströdd pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 45 min. Sufflén serveras genast som mellanrätt med rört smör eller ock till smörgåsbordet.

Massan kan även gräddas i snäckor eller små formar och serveras då i stället för ost och käx.

64. Ostsufflé med mondamin (f. 6 pers.).

50 gr. smör	40—50 gr. riven ost
60 gr. mondamin [1]	1/2 tsk. salt
1/2 lit. kokande mjölk	1/8 tsk. vitpeppar
4—5 ägg	1/6 tsk. senap

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret smältes i en såspanna, mondaminet tillsättes och röres tills det är klart. Mjölken spädes på, litet i sänder, och såsen får koka 5 min. Pannan avlyftes, och då mesta hettan avgått tillsättas äggulorna, en i sänder, därpå den rivna osten och kryddorna. Sist nedskäras de till *hårt* skum slagna äggvitorna. Massan hälles i smord och brödbeströdd eldfast form och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 45 min. Sufflén serveras genast som mellanrätt med rört smör eller till smörgåsbordet.

Massan kan även gräddas i snäckor eller små formar och serveras då i stället för ost och käx.

TIMBALER, FÄRSER M. M.

65. Timbal på sjötungfiléer och fiskfärs (f. 12 pers.).

2 medelstora sjötungor	1/2 tsk. ättika
3 tsk. salt	

Fiskfärs: 1/2 kg. gädda =	2 dcl. grädde
2 hg. skrapat fiskkött	1 ägg, 1 äggula
1 hg. smör	1/2 msk. salt, 1 tsk. socker
20 gr. mjöl	1/4 tsk. vitpeppar

Fyllning: 3 hg. räkor eller 1 burk hummer (1/2 lit.)	3 kulor kräftsmör (30 gr.)
	5 msk. mjöl (50 gr.)
6 förvällda ostron	4 dcl. grädde
8 små champinjoner	2 äggulor
3 tryffel	salt, socker
1 msk. smör (20 gr.)	vitpeppar

[1] Mondamin = ett av majs berett mjöl.

Timbaler, färser m. m.

BEREDNING: Fisken rensas, sköljes väl, skäres i filéer och skinnet skäres bort. Filéerna bultas med en fuktig köttklubba, så att de bli jämna, gnidas in med salt och ättika och få ligga 1 tim.

Till fiskfärsen urtages gäddan, sköljes väl och torkas med en fiskhandduk. Den fläkes, fiskköttet skrapas fint, intet fjäll eller ben får medfölja. Fiskköttet blandas med smöret och drives 3 ggr genom köttkvarn. Massan stötes därefter i stenmortel med trästöt, tills den är fin och sammanhängande.

I ett fat blandas mjölet, grädden, äggen och kryddorna. Denna blandning inarbetas matskedsvis i färsen, som bör röras omkr. 1/2 tim.

En slät timbalform, som rymmer omkr. 1 1/2 lit., smörjes väl med smör. Fiskfiléerna inklappas i en fiskhandduk, och formen beklädes invändigt med dem. De läggas bredvid varandra med stjärtarna kring bottnen av formen och de motsatta ändarna uppstickande ovanför kanten. De tilltryckas väl, så att de antaga formens fason. Filéerna betäckas av ett lager fiskfärs av 2 cm. tjocklek.

Formen sättes in i ordinär ugnsvärme och får stå 10—15 min. eller tills fiskfärsen fastnat vid filéerna. De utskjutande filébitarna avskäras och timbalen fylles med stuvningen till omkr. 3 cm. från övre kanten. De avskurna fiskbitarna läggas ovanpå stuvningen och timbalen täckes med ett lager fiskfärs. Den gräddas omkr. 45 min. i vattenbad i ordinär ugnsvärme. Sedan timbalen tagits ur ugnen, får den stå 10 min., stjälpes därefter upp på ett runt fat, formen avtages och timbalen garneras ovanpå med räkstjärtar och skivor av tryffel samt runt om med persilja eller salad.

Serveras med kräftsås som mellanrätt. — *Till stuvningen* rensas räkorna; användes hummer, skäres den i bitar. Champinjoner och tryffel skäras i skivor och fräsas i smöret. Kräftsmöret och mjölet fräsas 2 min., grädden spädes på och såsen får koka 5 min. Räkorna, ostronen och svampen läggas i och stuvningen får ett uppkok, de uppvispade äggulorna tillsättas och stuvningen avsmakas med kryddorna.

66. Timbaler på fiskfärs och hummer (f. 6 pers.).

Fiskfärs: 4 kg. gädda =
150 gr. skrapat fiskkött
75 gr. smör
15 gr. mjöl
1 ½ dcl. grädde
1 ägg
2 tsk. salt, ½ tsk. socker
¼ tsk. vitpeppar

Till formarna: 1 msk. smör (20 gr.), 2 msk. stötta skorpor

Fyllning: 2 kulor kräftsmör (20 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
3 dcl. grädde
1 burk hummer (¼ lit.)
salt, socker
vitpeppar

BEREDNING: Fiskfärsen beredes som i föregående recept. Små timbalformar, som rymma omkr. 2 dcl., smörjas med smör och beströs med stötta skorpor. De beklädas med ett omkr. 1 cm. tjockt lager fiskfärs. Hummerstuvningen fylles i, ett lock av färs lägges ovanpå stuvningen, och formarna bindas över med smörbestruket smörpapper. Timbalerna gräddas i vattenbad i ugn omkr. ½ tim.

De stjälpas upp efter 10 min., läggas på runt fat, garneras med persilja och serveras som mellanrätt. Timbalerna kunna fyllas med stuvning av kräftor, räkor eller höns.

67. Timbaler på fågel (f. 12 pers.)

Färs av vilt: 2 ripor eller 1 orrhöna = omkr. 225 gr. skrapat kött
salt, vitpeppar
1 hg. panad
1 hg. smör
1 ägg
2 äggulor

Färs av höns: 1 stort höns = omkr. 225 gr. skrapat kött
salt
vitpeppar
1 hg. panad
1 hg. smör
1 ägg
2 äggulor

Panad: 1 ½ dcl. vatten
¼ tsk. salt
30 gr. smör
75 gr. siktat mjöl

Till formarna: 2 msk. smör (40 gr.), 6 tryffel

Timbaler, färser m. m.

BEREDNING: Panaden beredes: vattnet kokas upp med salt och smör, varefter mjölet tillsättes. Massan röres med slev över frisk eld, tills den släpper pannan och sleven, då den upphälles på ett smort fat samt bestrykes ovanpå med litet smör för att den ej skall torka.

Färserna beredas var för sig. Fåglarna plockas, tagas ur, sköljas mycket väl, torkas med en duk och flås. Allt kött skäres löst från skroven och skrapas fritt från senor och hinnor. Köttet stötes jämte kryddorna i stenmortel, tills det blir en fin färs. Det upptages då och panaden, som fått kallna, stötes därefter med smöret till en jämn deg, färsen tillsättes, och massan stötes mycket väl. Den lägges i ett fat, ägget jämte gulorna tillsättas under oavbruten, kraftig rörning. Färsen passeras genom sikt och röres åter omkr. 1/2 tim. Den prövas genom att man kokar litet därav i saltat vatten.

Om färsen är för lös, tillsättes litet äggvita, i motsatt fall en äggula eller litet rört smör. Små timbalformar smörjas med smör och garneras med tryffeln, skuren i vackra figurer. Resten av tryffeln hackas fint och blandas i färsen. Formarna fyllas till 3/4 med färs, bindas över med smörbestruket smörpapper och gräddas i vattenbad i ugn omkr. 45 min. Timbalerna användas som garnering omkr. späckad oxfilé, rökt svincarré eller tunga.

Färserna kunna även läggas var för sig i en stor garnerad timbalform och gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 1/2 tim. Stjälpas upp, garneras med salad, persilja och tomater och serveras som mellanrätt med brun skysås, beredd av de brynta fågelskroven, eller ock med champinjonsås.

68. Timbal på kalv (f. 6 pers.).

1/2 kg. benfritt kalvkött	4 dcl. tjock grädde
80 gr. smör	3 tsk. salt, 1/2 tsk. vitpeppar
2 ägg	2 msk. mjöl (20 gr.)
Till garnering: 2 morötter	1 hg. makaroner
1/2 burk haricots-verts	

Till formen: 2 msk. smör (40 gr.

BEREDNING: En timbalform smörjes jämnt med kallt smör och garneras. Morötterna sköljas, kokas mjuka i saltat vatten, skalas, skäras i skivor, vilka uttagas med legymjärn till blommor eller vackra figurer. Bönorna skäras på snedden i 3 delar. Makaronerna förvällas i saltat vatten och skäras i 1 cm. långa bitar. Den smorda formen garneras med blommor av morötter och bönor och däremellan dubbla ringar av makaroner.

Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i skivor och skrapas ytterst väl. Det stötes därefter i stenmortel med trästöt, först ensamt, tills det är fint, därefter med smöret och de hela äggen, ett i sänder. Hälften av grädden tillsättes litet i sänder under jämn rörning, och färsen passeras genom hårsikt. Resten av grädden vispas till hårt skum och röres i färsen matskedsvis jämte kryddorna och mjölet. Färsen fylles i den garnerade formen och kokas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Den stjälpes upp, garneras med champinjonstuvning eller fina grönsaker och serveras som mellanrätt. Timbalen kan även garneras med enbart makaroner, som då ställas tätt intill varandra, så att det liknar en honungskaka.

69. Timbal med höns (f. 6 pers.).

Kalvfärs: 3 hg. benfritt kalvkött, 50 gr. smör
1 ägg
2 1/2 dcl. tjock grädde
2 tsk. salt, 1/4 tsk. vitpeppar
1 1/2 msk. mjöl (15 gr.)

Hönsragu: 1 ungt höns eller rester av höns
1 lit. vatten, 1/2 msk. salt
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
3 dcl. hönsbuljong
salt, vitpeppar
1 msk. madera, 2 tsk. tomatpuré

Till formen: 1 1/2 msk. smör (30 gr.), 30 gr. tryffel
50 gr. salt oxtunga

BEREDNING: En timbalform smörjes väl med kallt smör och garneras med tungan och tryffeln, skuren i vackra figurer. Kalvfärsen beredes som i n:o 68 och den garnerade

formen beklädes med färs. Färsen fasttryckes mot tungan med en sked, doppad i varmt vatten. Litet av färsen sparas till lock.

Hönset plockas, svedes, tages ur, hals, fötter och vingspetsar huggas av och hönset sköljes mycket väl. Det påsättes i kokande vatten, tillsatt med saltet, skummas och får koka, tills det är mört. Köttet lossas då från benen och skäres i vackra skivor. Buljongen silas och skummas. Smör och mjöl fräsas 2 min., 3 dcl. av buljongen spädes på, såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna, vinet och tomatpurén. När såsen är kall, nedblandas köttet, och ragun fylles i den beklädda formen. Den övertäckes med resten av färsen och timbalen kokas i vattenbad i ugn omkr. 1 timme. Om timbalen blir brun ovanpå, belägges den med ett smörbestruket papper. Timbalen stjälpes upp, garneras med salad och tomater och serveras som mellanrätt med tomatsås, beredd av resten av hönsbuljongen.

70. Färserade järpar (f. 6. pers.).

4 järpar
1 höns
1 hg. benfritt kalvkött
80 gr. smör
2 ägg
3 dcl. tjock grädde
1 msk. mjöl (10 gr.)
salt, vitpeppar
2—3 tryffel
3 hg. späck, i flata skivor

Till kokning: 1 1/2 lit. buljong

Risbotten: 1 kkp risgryn
1 lit. vatten
2 tsk. salt
1/2 tsk. fransk senap

Gelé: 1/2 lit. stark, klar, brun buljong
4—5 blad gelatin

Till garnering: 1 saladshuvud
persilja
2 tryffel
2 tomater

BEREDNING: Järparna plockas och svedas, huvudet, vingarna och fötterna huggas av försiktigt, men benen lämnas

kvar. De skäras upp i ryggen, inälvorna tagas ut, varefter fåglarna sköljas väl och torkas. Skrovet och köttet skäras löst så nära skinnet som möjligt, utan att detta får gå sönder. Hönset urtages, sköljes väl och flås. Allt kött skäres löst från skrovet och skrapas tillika med järp- och kalvköttet fritt från senor och hinnor. Köttet stötes väl med smöret och äggen, och färsen röres ½ tim., varunder grädden tillsättes, litet i sänder, jämte kryddorna och mjölet. Färsen passeras genom hårsikt och blandas med den i strimlor skurna tryffeln, varefter den ställes på is att stelna.

När färsen stelnat, fylles den i fågelskinnen, vilka formas som järpar. Skinnet sys ihop, fåglarna beläggas med späckskivor, en musslinslapp knytes omkr. var och en. De ställas i en flat kastrull med bröstet uppåt och kokas i svag buljong omkr. 40 min. Risgrynen sköljas, sättas på i kokande, saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka, då de upphällas i durkslag och få väl avrinna. De blandas med senapen och packas i en vattensköljd, slät, rund bleckform.

Till gelét sköljes gelatinet i kallt vatten och upplöses i den heta buljongen, som därefter hälles upp på ett fat att stelna. Risbottnen stjälpes upp på ett runt serveringsfat och garneras med sönderhackat gelé samt persilja och saladshuvudet ställes på mitten. Fåglarna befrias från späcket och garnet, varmed de sytts ihop och skäras i vackra skivor, dock så att de behålla sin form. De ställas i fördjupningar runt omkring saladen och anrättningen garneras med de skurna tomaterna och resten av gelét, skuret i trekanter med en liten tryffelskiva på varje trekant. Järparna serveras som mellanrätt med brun skysås, beredd av de brynta fågelbenen eller ock med fågelsås, avredd med grädde.

71. **Färserat selleri** (f. 6 pers.).

2 stora eller
3 mindre rotsellerier
1 ½ lit. vatten
1 msk. mjöl (10 gr.)
1 ägg
2 dcl. grädde

½ msk. salt
2 hg. oxkött
½ hg. kalvkött
½ hg. späck

½ msk. salt
¼ tsk. vitpeppar
3 hackade syltlökar eller
½ msk. hackad portug. lök

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.), 3 del. buljong

BEREDNING: Sellerierna skalas, sköljas väl, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka omkring 1 tim., eller tills de äro nästan mjuka, då de tagas upp och få kallna. Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i bitar och drives tillika med späcket 3 ggr genom köttkvarn. Därefter tillsättas mjölet, ägget, kryddorna samt grädden, litet i sänder, och färsen arbetas omkr. ½ tim. Löken röres i och färsen avsmakas.

Ett lock skäres ut i sellerierna som urhålkas uppifrån De fyllas med färsen, locket pålägges och sellerierna ombindas med snöre, förut doppat i hett vatten. Smöret brynes i en järnkastrull, sellerierna läggas i och brynas vackert, spädas med buljongen och få sedan sakta steka med tätt slutet lock omkr. 1 ½ tim. De uppläggas på varmt fat, snöret klippes bort och såsen hälles över dem. Serveras till smörgåsbordet.

72. Färserad lök (f. 6 pers.).

2 stora eller
3 mindre portug. lökar
1 ½ lit. vatten
½ msk. salt
2 hg. oxkött
½ hg. kalvkött

1 msk. mjöl (10 gr.)
1 ägg
½ msk. salt
¼ tsk. vitpeppar
2 del. grädde
1 msk. hackade champinjoner

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.), 3 del. buljong

BEREDNING: Löken skalas och förvälles omkr. 15 min., eller tills den är nästan mjuk. Anrättningen beredes därefter som i föregående recept och serveras till smörgåsbordet.

73. Lökdolmar (f. 6 pers.).

2 stora portug. lökar
1 1/2 lit. vatten
1/2 msk. salt
3 hg. benfritt kalvkött
50 gr. smör
1 msk. mjöl (10 gr.)
1 ägg
1/2 msk. salt
1/4 tsk. vitpeppar
2 dcl. grädde

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.), 2 dcl. buljong

BEREDNING: Löken skalas, nedläggas i kokande, saltat vatten och får sakta koka utan lock omkr. 7 min. Den upptages, bladen lossas försiktigt och läggas på linne att avrinna. Köttet torkas med en duk, urvriden i varmt vatten, skäres i bitar och drives 3 gånger genom köttkvarn. Det stötes därefter väl i stenmortel tillsammans med smöret och vetemjölet, varefter det uppvispade ägget och kryddorna tillsättas. Färsen arbetas sedan omkr. 1/2 tim., varunder den tunna grädden tillsättes, men endast *litet* i sänder, emedan färsen annars lätt skär sig. Är den för hård, spädes den med litet mera grädde. En tsk. av färsen lägges på varje lökblad, som därefter hoprullas och omknytes med bomullsgarn, förut doppat i hett vatten. Smöret brynes i en järnkastrull, dolmarna iläggas och brynas vackert, varefter locket pålägges och de få sakta steka omkr. 40 min. Mot slutet av stekningen påspädes buljongen. De uppläggas på varmt fat, garnet klippes bort och såsen hälles över dem. Serveras till smörgåsbordet.

74. Vegetariska lökdolmar (f. 6 pers.).

2 stora portug. lökar
1 1/2 lit. vatten
1/2 msk. salt
2 kkp kall risgrynsgröt (rester)
2 ägg
2 msk. stötta skorpor
40 gr. smör, skirat
salt, socker
vitpeppar

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)
2 kkp rotbuljong eller potatisvatten

BEREDNING: Lökarna skalas, nedläggas i kokande, saltat vatten och få sakta koka utan lock omkr. 7 min. De upptagas, bladen lossas försiktigt och läggas på linne att avrinna. Till färsen tages kall risgrynsgröt. Äggen uppvispas och nedröras i gröten tillika med skorporna och det skirade smöret, varefter färsen avsmakas väl med kryddorna. En tsk. av färsen lägges på varje lökblad, som därefter hoprullas och omknytes med bomullsgarn, förut doppat i hett vatten. Smöret brynes i en järnkastrull, dolmarna iläggas och brynas vackert, varefter de spädas med den kokande rotbuljongen eller potatisvattnet. Locket pålägges och de få sakta steka omkr. 30 min. De uppläggas på varmt fat, garnet klippes bort, och såsen hälles över. Serveras som frukosträtt med potatispudding eller stekt potatis.

75. Färserade tomater (f. 6 pers.).

6 stora tomater	1/2 tsk. fint hackad portug. lök
3 msk. smör (60 gr.)	1 hg. kalvbräss
3 msk mjöl (60 gr.)	1 burk champinjoner (1/4 lit.)
inkråmet av tomaterna	1/2 msk. madera
3 msk. grädde	salt
3 msk. champinjonspad	vitpeppar

Till formen: 2 msk. smör (40 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Tomaterna sköljas, torkas och ett lock utskäres uppe vid stjälken. Tomaterna urhålkas med en tesked. Hälften av smöret fräses med mjölet, inkråmet, grädden och champinjonspadet tillsättas jämte den fint hackade löken, och såsen, som bör vara bra tjock, får koka 5 min., varefter den passeras genom hårsikt.

Kalvbrässet blancheras, se n:o 47, påsättes i kokande, saltat vatten och får koka 15 min. eller tills det är vitt och fast. När det kallnat, skrädes det och skäres i små tärningar. Champinjonerna skäras likaså i tärningar och fräsas i resten av smöret jämte kalvbrässet. Svampen och brässet blandas med den passerade såsen och avsmakas med vinet och kryddorna.

Därmed fyllas tomaterna och locken påläggas. De ställas i en smord och brödbeströdd låg pajform och beläggas med små smörflockar. Sist strös resten av de stötta skorporna över och tomaterna stekas i ugnen omkring $^1/_2$ tim.

De serveras till smörgåsbordet eller som mellanrätt.

76. Färserade tomater i snäckor (f. 6 pers.).

6 stora tomater	3 dcl. grädde
20 gr. torkade murklor	1 äggula
3 msk. smör (60 gr.)	1 msk. fint hackad persilja
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt, socker, vitpeppar

Till snäckorna: 1 msk. smör (20 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Tomaterna doppas 1 min. i kokande vatten och skinnet drages av. Frukten öppnas vid stjälken och kärnorna uttagas försiktigt med skaftet av en tesked.

Murklorna få ligga i vatten några tim., påsättas i kokande, lätt saltat vatten och få koka omkr. $^1/_2$ tim. samt upphällas i durkslag och få avrinna. De skäras i fina tärningar och fräsas i hälften av smöret, tills det är klart. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min., grädden spädes på och såsen får koka 5 min. Den uppvispade äggulan tillsättes och såsen får sjuda. Murklorna och persiljan läggas i, och stuvningen avsmakas med kryddorna. Tomaterna fyllas med stuvningen. Snäckor eller små eldfasta formar smörjas med smör och en tomat lägges i varje. De beströs med stötta skorpor och begjutas med skirat smör. Snäckorna ställas i en långpanna med grovt salt, sättas in i varm ugn och gratineras 10—15 min. Serveras som mellanrätt eller till stekt kött.

77. Biff à la Backman (f. 6 pers.).

750 gr. oxbare eller benfritt innanlår	$^1/_2$ tsk. vitpeppar
	3 msk. smör (60 gr.)
2 tsk. salt	1 dcl. kokande bulj. ell. vatten

Till garnering: 1 liten knippa persilja, 1 $^1/_2$ msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt 2—6 dagar, allt efter årstiden, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i omkring 1 cm. tjocka skivor, vilka bultas lätt på båda sidor och beströs med kryddorna. En stekpanna upphettas, tills den blir rykande het, smöret brynes, biffarna läggas i och stekas hastigt på båda sidor. De uppläggas på varmt serveringsfat, pannan vispas ur med den kokande buljongen eller vattnet och såsen hälles på fatet. Biffarna garneras med persiljan, som rensats, sköljts och brynts väl i smöret. De serveras genast med nykokt eller stekt potatis som frukosträtt.

78. Patentbiff (f. 6 pers.).

6 hg. oxhare eller benfritt innanlår	6 ägg
3 hg. rökt skinka	2 tsk. salt
	1/2 tsk. vitpeppar
Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)	1 dcl. kokande buljong
	1/2 msk. smör (10 gr.) till äggen

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och skäres tvärs över muskeltrådarna i omkring 1 cm. tjocka skivor, vilka bultas på båda sidor, peppras och saltas. Av den rökta skinkan skäras tunna skivor. En stekpanna upphettas långsamt, smöret brynes däri, biffarna läggas i och få steka omkring 1 min. på varje sida, varefter de uppläggas på varmt serveringsfat. Pannan vispas ur med den kokande buljongen och såsen hälles över biffarna. Pannan upphettas ånyo och skinkskivorna bräckas, en skiva lägges på varje biff. Under tiden stekas äggen i en plättpanna och på varje biff lägges ett ägg. De serveras med nykokt eller stekt potatis som frukosträtt.

79. Biff med tomater (f. 6 pers.).

6 hg. oxhare eller benfritt innanlår	1/2 msk. salt
	1 tsk. vitpeppar

1 medelstor portug. lök
2 stora, mogna tomater
1 msk. mjöl (10 gr.)
4 msk. smör (80 gr.)
1 1/2 dcl. kokande vatten
1/2 tsk. köttextrakt

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i 1 cm. tjocka skivor, vilka bultas på båda sidor. Löken skalas och skäres i skivor. Tomaterna sköljas, torkas, skäras i skivor, vilka beströs med peppar och salt och vändas i vetemjölet. Hälften av smöret brynes i en stekpanna, tomatskivorna och löken läggas i och brynas vackert samt uppläggas på ett varmt serveringsfat. Biffarna kryddas, stekas i resten av smöret och en biff lägges på varje tomatskiva. Vattnet och köttextraktet blandas och hälles i pannan, varefter såsen får koka 3—4 min. En tsk. kallt smör tillsättes och såsen hälles över biffarna. De serveras med potatis som frukosträtt.

80. Biff à la Rydberg (f. 3 pers.).

3 hg. biffkött
salt, vitpeppar
1 portug. lök
1/2 lit. kokt, kall potatis
4 msk. smör (80 gr.)
1 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i små, jämna tärningar, vilka kryddas, stekas bruna och möra i en del av smöret och uppläggas på mitten av ett varmt serveringsfat. Löken hackas fint, stekes i smör i samma panna och lägges i en krans omkring köttet. Potatisen skäres i jämna tärningar, stekes i en panna för sig och lägges på sidorna om löken samt strös över med finhackad persilja. Litet brynt smör hälles över anrättningen, som serveras som frukosträtt.

81. Råskrapad biff (f. 1 pers.).

1 skiva oxfilé (1 hg.)
2 kokta kalla potatisar } skurna i tärningar
1 kokt rödbeta } skurna i tärningar
2 tsk. finhackad rödlök
2 tsk. finhackad kapris
1 äggula

BEREDNING: Köttet skrapas fint, formas till en rund bulle, som tillplattas och lägges på runt fat och garneras med potatisen, rödbetan, löken och kaprisen. En rå äggula serveras därtill i en äggkopp.

82. Biff à la Lindström (f. 6 pers.).

3 potatisar	1 dcl. tjock grädde
2 rödbetor	6 äggulor
2 rödlökar	1 msk. fint hackad kapris
6 hg. benfritt oxkött	1 liten msk. salt
	1/2 tsk. vitpeppar
Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)	1 dcl. kokande buljong

BEREDNING: Potatisen kokas, får kallna och skäres i fina tärningar. Rödbetorna kokas och skäras i fina tärningar; löken skalas, förvälles och hackas fint. Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i bitar och drives 4 gånger genom köttkvarn, varefter det blandas med äggulorna, potatisen, rödbetorna, löken och kryddorna. Av denna massa formas runda, omkr. 1 1/2 cm. tjocka biffar. En stekpanna upphettas långsamt, tills den blir rykande het, smöret brynes däri, biffarna läggas i och få steka omkring 2 min. på varje sida. Biffarna uppläggas på varmt serveringsfat, pannan vispas ur med buljongen och såsen hälles över biffarna. De serveras med stekt potatis som frukosträtt.

83. Chateaubriand I (f. 6 pers.).

750 gr. oxfilé	1/2 msk. salt
1 hg. oxmärg	1/2 tsk. vitpeppar
2 msk. hackad chalottenlök	4 msk. smör (80 gr.)
Sås: 1 msk. smör (20 gr.)	1 msk. vitt vin
2 tsk. hackad chalottenlök	paprika
1/2 dcl. köttsky	1 msk. finhackad persilja
1 1/2 dcl. god buljong	1 msk. oxmärg i fina tärningar

BEREDNING: Såsen kokas först: smöret fräses, löken ilägges och brynes vackert, köttskyn, buljongen och vinet tillsättas, får ett gott uppkok och passeras genom sikt. Såsen får därefter koka upp, avsmakas med litet paprika, och sist nedröres persiljan och oxmärgen.

Filén torkas med en duk, urvriden i hett vatten. Alla yttre senor och hinnor borttagas noga, varpå filén skäres i 6 skivor, vilka utklappas lätt. I varje skiva göres en inskärning från sidan, så att en liten öppning eller påse bildas. Märgen, som bör ha legat i vatten 1 tim. för att blodet skall dragas ur, blancheras, d. v. s. lägges i kallt, saltat vatten och får koka 2—3 min. utan lock och får rinna av på sikt och kallna. Den skäres i 7 skivor (en av dem skäres i fina tärningar och lägges i såsen), vilka penslas med smält smör och beströs med den hackade och i litet smör stekta löken. Skivorna läggas in i den öppning, som gjorts i biffen, vilken tryckes till. Biffarna ingnidas på båda sidor med kryddblandningen och penslas med litet smör. De halstras eller stekas i smör 6—8 min., varvid iakttages, att öppningarna läggas mot pannans skaft och detta lyftes något under stekningen, så att märgen ej flyter ut. De uppläggas på varmt fat, såsen hälles över och anrättningen serveras med små stekta potatisar, överströdda med finhackad persilja.

84. Chateaubriand II (f. 6 pers.).

6 hg. oxfilé	1/2 tsk. vitpeppar
3 tsk. salt	3 msk. smör (60 gr.)

Persiljesmör: 1 *liten* knippa persilja — 2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Filén torkas med en duk, urvriden i hett vatten. Alla yttre senor och hinnor borttagas noga, varpå filén skäres i 6 skivor, vilka bultas lätt med fuktig klubba och ingnidas på båda sidor med kryddblandningen. En msk. av smöret skiras och därmed penslas biffarna, som

därefter få ligga 15 min. (i stället för smör kan fin matolja användas). — Till persiljesmöret sköljes persiljan, inklappas i en duk, rensas, hackas fint, vrides hårt i en duk och inarbetas väl i smöret. Detta formas därefter i en fuktig duk till en rulle av ett fingers tjocklek och får ligga i duken, som lägges på is eller på kallt ställe, tills smöret är hårt. — En stekpanna upphettas långsamt, resten av smöret brynes däri, biffarna läggas i, få steka 3—4 min. på varje sida samt uppläggas på varmt fat, och smöret i pannan hälles över. En skiva av persiljesmöret lägges på varje biff. De serveras genast som frukosträtt med stekt potatis.

85. Filé à la Kronprinsen (f. 6 pers.).

$^1/_2$ kg. oxfilé
3 skivor salt oxtunga
1 hg. kalvbräss
salt
vitpeppar
1 äggvita } till kalv-
2 msk. stötta skorpor } brässet
3 $^1/_2$ msk. smör (70 gr.)

Risbottnar: 1 dcl. risgryn
1 lit. vatten
2 tsk. salt
$^1/_2$ tsk. fransk senap

Tryffelsås: 1 $^1/_2$ msk. smör (30 gr.)
2 $^1/_2$ msk. mjöl (25 gr.)
4 dcl. stark köttsky
salt
vitpeppar
1—2 tryffel

Till formarna: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Risgrynen sköljas, påsättas i kokande saltat vatten och få koka mjuka. Upphällas i durkslag, överspolas med kallt vatten, få rinna av och blandas väl med senapen. Små bruna, eldfasta formar omkr. 1 dcm. i genomskärning smörjas med smör, i var och en lägges en botten av riset. Bottnen bör vara 1 cm. hög och 1 cm. mindre än formen. — Ovanpå risbottnen lägges en halv skiva tunga, ovanpå tungan en skiva griljerat, stekt kalvbräss och överst en skiva stekt eller rostad oxfilé. Formarna sättas i varm ugn 2—4 min. för att bli upphettade. Brun sås, smaksatt med hackad tryffel, hälles över det hela, och anrättningen serveras mycket varm som frukosträtt.

86. Tournedos à la Nobis (f. 3 pers.).

3 hg. oxfilé
salt
vitpeppar

3 msk. smör (60 gr.)
9 sparrisknoppar
3 skivor tryffel

Bernässås: 1/2 tsk. hackad chalottenlök
30 gr. hackade dragonstjälkar
30 gr. körvel
2 gr. salt

något vitpeppar
2 msk. ättika
3 äggulor
80 gr. smält smör
cayenne

BEREDNING: Till tournedos skäras av oxfilén 1 1/2 cm. tjocka skivor, vilka utklappas lätt, formas runda, kryddas och stekas i smör eller halstras. Biffarna läggas därefter i små eldfasta, runda formar, garneras med sparrisknopparna, frästa i en del av smöret. Bernässåsen hälles över och på varje biff lägges en skiva tryffel. De serveras som frukosträtt med stekt potatis, beströdd med litet finhackad persilja. Till såsen läggas kryddorna och ättikan i en såskastrull. Ättikan hopkokas tills en tredjedel återstår, då lyftes kastrullen av elden och innehållet får svalna något, varefter äggulorna vispas i, en i sänder. Kastrullen sättes åter över elden och såsen får sjuda, varefter smöret tillsättes litet i sänder under vispning. Såsen vrides genom en duk och blandas med en aning cayenne och litet finhackad persilja. Den värmes i vattenbad, tills den är ljum och serveras genast. Upphettas den för mycket skär den sig.

Tournedos kan läggas på krutong, garneras med fransk potatis, bernässås och en skiva tryffel. Den kan garneras på många andra sätt, men all garnering måste vara ätbar.

87. Kalvkotlett i kastrull (f. 3 pers.).

3 kalvkotletter
2 tsk. salt

1/2 tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)

Potatis: 12 små råa potatisar, 1 tsk. salt

BEREDNING: Kotletterna torkas med en duk, urvriden i hett vatten, putsas, bultas väl på båda sidor och ingnidas med kryddblandningen. Tre små, låga, eldfasta formar med lock användas. Smöret fräses i formarna, en kotlett lägges i varje form och brynes vackert. Potatisarna skalas och formas runda, fyra stycken läggas omkring varje kotlett, sedan den är brynt. Saltet strös över potatisen och locket lägges på formen. Formerna sättas in i varm ugn, kotletterna och potatisen få steka, tills de äro möra eller omkr. 15 min.

Serveras i formarna som frukosträtt.

88. Kalvkotlett à la parisienne (f. 4 pers.).

4 kalvkotletter
2 tryffel
2 tsk. salt
1/2 tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)

BEREDNING: Kotletterna torkas med en duk, urvriden i hett vatten, putsas, bultas väl på båda sidor och späckas med tryffeln, skuren i strimlor. De ingnidas med kryddblandningen. Smöret brynes i en stekpanna, kotletterna läggas i och stekas 5 min. på varje sida. De uppläggas på varmt fat, smöret hälles över och anrättningen garneras med små runda kokta eller stekta potatisar samt persilja och serveras som frukosträtt.

89. Kalvkotlett à la finesse (f. 6 pers.).

3—4 tryffel
150 gr. kokt, rökt skinka
1 burk champinjoner (1/4 lit)
6 kalvkotletter
3 tsk. salt
1 tsk. vitpeppar
1 ägg
1 msk. vatten
3 msk. fint stötta skorpor

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)

Sås: 1 msk. mjöl (10 gr.)
3 dcl. god buljong
1 tsk. tomatpuré

Till garnering: 6 veteskivor, kokta i flottyr
fransk potatis
persilja

BEREDNING: Tryffeln, skinkan och champinjonerna skäras i små, jämna tärningar. Avfallet hackas fint och blandas med de stötta skorporna. Kotletterna torkas med en duk, urvriden i hett vatten, putsas, bultas väl på båda sidor och ingnidas med kryddblandningen. De penslas med det uppvispade ägget, tillsatt med vattnet, och vändas i skink-, svamp- och skorpblandningen. Smöret brynes i en stekpanna, kotletterna läggas i och få steka omkr. 5 min. på varje sida. Svamp- och skinktärningarna fräsas hastigt i litet av smöret och uppläggas på mitten av ett runt serveringsfat. Brödkrutongen lägges runt omkring och kotletterna läggas ovanpå dem.

Mjölet fräses väl med smöret, i vilket kotletterna stekts, buljongen och tomatpurén tillsättas och såsen får koka 5 min. Den avsmakas och hälles över kotletterna, anrättningen garneras med fransk potatis och persilja och serveras som frukosträtt.

90. Wienerschnitzel (f. 6 pers.).

6 hg. benfritt innanlår av kalv	1/2 tsk. vitpeppar
3 tsk. salt	
Till panering: 2 ägg	1 1/2 kkp stötta skorpor
Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)	1 dcl. buljong
Till garnering: 6 citronskivor, 6 ansjovisfiléer	1 msk. hackad kapris

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och skäres i 6 skivor, vilka utklappas till halva tjockleken, putsas till jämna, avlånga kotletter, som ingnidas med kryddorna. De penslas med de uppvispade äggen och vändas i de fint stötta skorporna samt stekas i smöret, tills de äro vackert gulbruna eller omkr. 5 min. på varje sida. Schnitzlarna läggas upp på varmt serveringsfat, pannan vispas ur med buljongen, såsen får ett uppkok, avsmakas och hälles försiktigt på fatet. På varje schnitzel lägges en citronskiva, ovanpå denna en ansjovisfilé, i ring, som fylles med kapris. Garneras med persilja och serveras med brynt potatis som frukosträtt.

91. Kalvbiff med stekta ägg (f. 6 pers.).

3 hg. benfritt innanlår av kalv
1 hg. späck
1 ägg
1 äggula
½ msk. salt
½ tsk. vitpeppar

Till panering: 1 äggvita
½ msk. vatten
1 kkp stötta skorpor

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)

Sås: 2 dcl. god buljong
1 msk. tomatpuré
½ msk. smör (10 gr.)
salt, vitpeppar

6—8 ägg
1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i bitar och drives tillika med späcket 4 ggr genom köttkvarn. Färsen blandas med de uppvispade äggen och kryddorna samt formas till runda biffar, vilka penslas med äggvitan, vispad med vattnet, och vändas i stötta skorpor. En stekpanna upphettas långsamt, smöret brynes däri, biffarna läggas i och få steka 2 min. på varje sida varefter de läggas upp på varmt serveringsfat. Buljongen hälles i pannan, som vispas ur väl, tomatpurén tillsättes, såsen får ett uppkok, avsmakas med det kalla smöret samt kryddorna och hälles över biffarna. Äggen stekas i plättpanna och ett ägg lägges på varje biff. Serveras som frukosträtt.

92. Kalvfilé med champinjoner (f. 6 pers.).

6 hg. kalvfilé eller benfritt innanlår av kalv
3 tsk. salt
½ tsk. vitpeppar

Äggstanning: 3 äggulor
1 äggvita
1 dcl. grädde eller buljong
salt, 1 tsk. smör

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)
1 ½ dcl. buljong

Till garnering: 1 burk champinjoner (¼ lit.)
1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och skäres i 6 skivor, som utklappas till halva tjockleken och ingnidas med kryddorna. —

Till äggstanningen vispas äggulorna och äggvitan väl med grädden eller buljongen och litet salt. Blandningen hälles i en *väl* smord form eller skål med lock och sättes i en kastrull med kokande vatten. Vattnet skall stå jämt med äggmassan men får ej koka, ty då blir äggstanningen vasslig och kan ej användas. När den stannat efter omkr. 1/2 tim. är den färdig och skäres då i 6 rutor.

Biffarna stekas omkr. 3 min. på varje sida och uppläggas på varmt serveringsfat. Stekpannan vispas ur med buljongen och såsen hälles över köttet. Champinjonerna fräsas i smöret tills det är klart, en äggruta lägges på varje biff och champinjonerna däromkring. Garneras med persilja och serveras mycket varm med brynt potatis som frukosträtt.

93. Filé à la Oscar (f. 6 pers.).

6 hg. kalvfilé eller benfritt innanlår av kalv	2 tsk. salt
	1/4 tsk. vitpeppar

Till stekning: 2 1/2 msk. smör (50 gr.)

Sås: 2 kulor kräftsmör (20 gr.)	1 burk sparris (1/4 lit.)
3 msk. mjöl (30 gr.)	1 tsk. salt
1 dcl. sparrisspad	1/2 tsk. socker
4 dcl. grädde	1/4 tsk. vitpeppar
1 burk hummer (1/4 lit.)	

BEREDNING: Filén torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i 1 cm. tjocka skivor, vilka bultas på båda sidor och beströs med peppar och salt. — Till såsen fräsas smör och mjöl 2 min., sparrisspadet och grädden tillsättas och såsen får koka under rörning 5 min. Hummern och sparrisen skäras i bitar (de vackraste fråntagas till garnering) och läggas i såsen, som därefter får ett uppkok och avsmakas med kryddorna. — En stekpanna upphettas långsamt, smöret brynes

däri, biffarna läggas i och stekas hastigt på båda sidor. De upp-läggas på varmt serveringsfat och den färdiga såsen hälles över köttet. Anrättningen garneras med hummern, sparrisen och persilja samt serveras genast med potatis som frukosträtt.

94. Franska kotletter (f. 6 pers.).

250 gr. magert, färskt svinkött	2 dcl. vatten
2 msk. stötta skorpor	1½ msk. salt
1 ägg	⅓ tsk. vitpeppar
1 dcl. grädde	1 msk. fint hackad persilja

Till panering: ½ kkp stötta skorpor

Till stekning: 2½ msk. smör 1½ dcl. buljong eller vatten

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i bitar och drives 6 ggr genom köttkvarn. Ägget vispas med grädden och vattnet och de stötta skorporna läggas däri. Skorpblandningen tillsättes litet i sänder i färsen, som arbetas 1 tim. Den avsmakas därefter väl med kryddorna samt den fint hackade persiljan och får stå till följande dag.

Färsen röres då 15 min., formas till avlångt runda kotletter, som vändas i stötta skorpor och stekas vackert bruna i smöret. — Pannan vispas ur med litet buljong och såsen hälles över kotletterna. De serveras med konserverade ärter eller brynt potatis som frukosträtt.

95. Lammkotletter med maître d'hôtel-smör (f. 6 pers.).

12 lammkotletter	1 tsk. vitpeppar
1 msk. salt	4 msk. smör (80 gr.)

Maître d'hôtel-smör: 1 liten knippa persilja 50 gr. smör ½ tsk. citronsaft ¼ tsk. vitpeppar

BEREDNING: Lammkotletter böra huggas med långa ben och vara omkr. 2 cm. tjocka. De torkas med en duk, urvriden i hett vatten, putsas, bultas på båda sidor och ingnidas med kryddblandningen. De stekas i det brynta smöret 6—8 min. på varje sida, uppläggas i krans på runt serveringsfat, och pappersmanschetter trädas på benen. På varje kotlett lägges en liten skiva maître d'hôtel-smör, som beredes på följande sätt: persiljan sköljes, inklappas i en duk, rensas, hackas fint och vrides hårt i en duk, varefter den blandas väl med smöret, citronsaften och pepparn. Smöret formas i en fuktig duk till en rulle av ett fingers tjocklek och får ligga i duken, som lägges på is eller på kallt ställe, tills det är hårt. — Kotletterna serveras med fransk eller stekt potatis som frukosträtt.

96. Dilammkotletter (f. 3 pers.).

9 kotletter
1/2 msk. salt
1/2 tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)

Maître d'hôtel-smör: 1 msk. finhackad persilja
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
1/4 tsk. citronsaft
vitpeppar

BEREDNING: Kotletterna förberedas, anrättas och serveras som i föregående recept men få ej steka mer än 3 min. på varje sida.

97. Lammkotletter à la Maintenon (f. 6 pers.).

6 stora lammkotletter
1/2 msk. salt
1/2 tsk. vitpeppar

Till färsen: 1/2 hg. stekt kalv- eller hönskött
30 gr. salt oxtunga
2 tryffel
1 msk. smör (20 gr.)
1 tsk. hackad chalottenlök
2 msk. mjöl (20 gr.)
2 dcl. buljong
1 äggula
salt, vitpeppar
1 msk. hackad persilja
1 äggula till pensling

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.), 1 1/2 dcl. köttsky eller buljong

BEREDNING: Kotletterna torkas med en duk, urvriden i hett vatten, putsas, bultas på båda sidor och ingnidas med kryddblandningen. — Köttet, tungan och tryffeln skäras i små, jämna tärningar. Smöret och löken fräsas med mjölet 2 min., buljongen tillsättes och såsen får koka 5 min. Den uppvispade äggulan röres i tillika med köttet och svampen, färsen avsmakas med kryddorna och persiljan och får kallna. — Kotletterna stekas 4 min. på den ena sidan i hälften av smöret. De läggas därefter på ett skärbräde med den stekta sidan upp. Färsen delas i 6 lika delar och bredes ut på kotlettens stekta sida samt penslas med den uppvispade äggulan. Resten av smöret fräses i stekpannan, kotletterna läggas i med färssidan uppåt och gratineras i ugnen omkr. 8 min. De uppläggas på varmt serveringsfat, pannan vispas ur med köttskyn, såsen får ett uppkok, avsmakas med 1 tsk. kallt smör och hälles över kotletterna. Pappersmanschetter trädas på benen. Garneras med ärter eller fransk potatis och persilja och serveras som frukost- eller mellanrätt.

98. Biff av svinfilé (f. 6 pers.).

6 hg. svinfilé
$^1/_2$ msk. salt
$^1/_2$ tsk. vitpeppar

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.) 2 dcl. buljong

Till garnering: 1 stor portug. lök 2 msk. smör (40 gr.), persilja

BEREDNING: Filéerna putsas, torkas med en duk, urvriden i hett vatten. De skäras därefter på tvären i 1 cm. tjocka skivor, vilka bultas lätt på båda sidor och kryddas. En stekpanna upphettas långsamt, smöret brynes däri, biffarna läggas i och stekas hastigt på båda sidor samt uppläggas på varmt serveringsfat. Pannan vispas ur med den kokande buljongen och såsen hälles över biffarna. Löken skalas, skäres i skivor samt brynes i smöret, och biffarna garneras därmed tillika med persiljan De serveras med potatis eller ärter som frukosträtt.

99. Fransk biffstek med maître-d'hôtel-smör (f. 6 pers.).

750 gr. benfri svinhare
1 liten msk. salt
1/2 tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)

Maître-d'hôtel-smör: 1 hg. smör
2 tsk. finhackad persilja
1 tsk. citronsaft

Till garnering: Fransk potatis
persilja

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i 1 cm. tjocka skivor, vilka bultas på båda sidor och beströs med peppar och salt. En stekpanna upphettas långsamt, smöret brynes däri, biffarna läggas i och stekas över hastig eld samt uppläggas på varmt serveringsfat. Pannan vispas ur med litet kokande buljong eller vatten och såsen hälles över biffarna. På varje biff lägges en liten skiva maître d'hôtel-smör, vilket beredes som i n:o 95. Anrättningen garneras med potatis, kokt i flottyr, samt persilja och serveras som frukosträtt.

100. Biffstek med falsk sköldpaddsås (f. 6 pers.).

750 gr. benfri svinhare
1/2 msk. salt
1/2 tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)

Falsk sköldpaddsås: 2 msk. smör
1 skiva rökt fläsk (30 gr.)
2 små rödlökar
2 små morötter
1 liten purjolök
1 bit selleri
8 dcl. kraftig kalvbuljong (kokt på stekben)
1 msk. tomatpuré
1 tsk. soja
1 msk. smör (20 gr.)
2 msk. mjöl (20 gr.)
1/2 msk. madera
1/2 msk. konjak
cayenne

BEREDNING: Till såsen brynes smöret med fläsket, skuret i tärningar, och de ansade samt sönderskurna rotsakerna. Då rötterna äro väl brynta tillsättas buljongen, tomatpurén och sojan, varefter alltsammans får koka 1 1/2 tim. Svinharen torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och skäres i skivor,

vilka bultas på båda sidor och beströs med salt och peppar. Biffarna få ligga, medan såsen kokas färdig. Buljongen silas och skummas. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen tillsättes litet i sänder, och såsen får koka under rörning 5 min. Den avsmakas med vinet, konjaken och cayenne. Biffarna stekas hastigt i smöret, uppläggas på varmt serveringsfat och såsen hälles över. De serveras med potatis eller hårdkokta ägg som frukosträtt.

101. Kalvtunga med maderasås (f. 6 pers.).

1 kalvtunga
2 lit. vatten, 1 msk. salt
3 msk. smör (60 gr.)
1 tsk. salt, vitpeppar
3 kkp god buljong
1 tsk. soja

Sås: 4 dcl. köttsky
1 tsk. mondaminmjöl
1 msk. madera, 2 msk. fint skurna, brynta champinjoner

BEREDNING: Tungan borstas väl, sköljes, lägges i det kokande vattnet, tillsatt med saltet, och får koka, tills skinnet lätt kan dragas av. Smöret brynes i en järnkastrull, tungan lägges i och brynes vackert på alla sidor, saltas och spädes med buljongen, tillsatt med sojan. Den får sakta steka, tills den är mör eller omkr. 1 tim. och öses över var tionde min. för att ej bliva torr. Den skäres, upplägges på varmt serveringsfat och garneras med små brödkrutonger. — Köttskyn avredes med mondaminmjölet, utrört i vinet, och såsen får koka omkr. 5 min. Champinjonerna läggas i och såsen avsmakas med salt och peppar. Litet av såsen slås över tungan och resten hälles upp i såsskål. Serveras som frukosträtt med brynt potatis.

102. Kalvtunga med majonnäs (f. 6 pers.).

1 kalvtunga
2 lit. vatten
1 msk. salt

Till panering: 1 ägg
1 msk. grädde
$^1/_2$ kkp fint stötta skorpor
3 msk. smör till stekning

Äkta majonnäs: 2 äggulor
1/2 tsk. salt, cayenne
1/4 tsk. fransk senap
2 dcl. fin matolja
1 msk. dragonättika
1/2 msk. citronsaft,
1 msk. hett vatten

BEREDNING: Tungan förberedes och kokas på samma sätt som i föregående recept. Den klyves längsefter i tre skivor, vilka skäras mitt itu, doppas i ägget, vispat med grädden, och vändas i de stötta skorporna. Skivorna stekas vackert gulbruna i smöret, uppläggas på fat, garneras med majonnäs samt persilja och serveras som frukosträtt. — Majonnäsen beredes som i n:o 10.

103. Njursauté (f. 6 pers.).

2 kalvnjurar
1 1/2 lit. vatten } till blanchering
1/2 msk. salt }
1/2 msk. salt
1/2 tsk. vitpeppar
1 msk. mjöl (10 gr.)
1 burk champinjoner (1/4 lit.)
1 hg. smör
2 dcl. brun buljong
1/2 vinglas madera

BEREDNING: Njurarna blancheras, d. v. s. läggas i kallt, saltat vatten, få koka upp och koka utan lock 3—4 min., varefter de läggas på sikt och få kallna. De skäras i tunna skivor, vilka beströs med kryddorna och vändas i mjölet. Champinjonerna skäras i skivor. Smöret fräses i en panna; när det är ljusbrunt, iläggas njur- och champinjonskivorna och brynas jämnt under skakning. Buljongen spädes på och stuvningen får koka 5 min., varefter vinet tillsättes och sautén får ytterligare koka 8—10 min. Den serveras som frukosträtt med stekt potatis.

104. Sauté à la gourmet (f. 6 pers.).

1 kalvnjure
1 lit. vatten } till blanchering
1 tsk. salt }
1 svinfilé
1 msk. salt
1/2 tsk. vitpeppar
1 msk. finhackad portug. lök
1/2 lit. rå potatis
2 dcl. brun buljong
2 msk. madera

Till formen: 1 hg. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Njuren blancheras som i föregående recept. Den skäres i skivor och kryddas. Filén torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i tunna skivor, vilka klappas ut och ingnidas med kryddorna. Potatisen skalas och skäres i skivor. Löken skalas och hackas fint. — En eldfast form smörjes med en del av smöret. På bottnen av formen lägges ett varv potatis, litet salt strös över, därpå ett varv filé och njurskivor. Så förfares tills det blivit 3 varv potatis och 2 varv kött. På varje varv kött strös löken, och resten av smöret lägges i flockar ovanpå. Buljongen tillsättes och de stötta skorporna strös över. Anrättningen sättes in i ordinär ugnsvärme att steka omkr. 1 1/4 tim. En kvart innan den är färdig påhälles vinet. Sautén serveras som frukosträtt.

105. Stekt kalvbräss med ärter (f. 6 pers.).

3 hg. kalvbräss
1 1/2 lit. vatten } till blanchering
1/2 msk. salt }
2 tsk. salt
1/4 tsk. vitpeppar
1 ägg, 1 msk. vatten
1 kkp stötta skorpor
4 msk. smör (80 gr.)

Till garnering: 1 burk ärter (1/2 lit.), 1 1/2 msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Kalvbrässet får ligga i vatten, vilket ofta bytes, så att allt blodet drages ur. Det blancheras, se n:o 47, i 10 min. och lägges i en skål med friskt vatten. Då brässet är kallt, putsas det väl, d. v. s. brosk och hinnor borttagas, samt lägges i en duk under lätt press omkr. 1 tim. Det skäres i 8 mm. tjocka skivor, vilka beströs med kryddorna, doppas i ägget, uppvispat med vattnet, och vändas i de stötta skorporna. De stekas vackert gulbruna i smöret och uppläggas i krans på runt fat. Ärterna hällas med spadet i en kastrull, få ett uppkok och läggas med hålslev på mitten av fatet. Det kalla smöret lägges i flockar ovanpå ärterna. Garneras med persilja och serveras som frukosträtt.

106. Kotletter av kalvbräss och makaroner (f. 6 pers.).

1 hg. kalvbräss
1 lit. vatten } till blanchering
2 tsk. salt }
1 hg. makaroner
1 1/2 lit. vatten
1/2 msk. salt

Sås: 2 msk. smör (40 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
2 dcl. brässpad, tillsatt med 1 tsk. köttextrakt
3 dcl. mjölk
salt
vitpeppar

Till panering: 2 ägg
1 msk. vatten
1 1/2 kkp stötta skorpor
80 gr. smör till stekning

BEREDNING: Kalvbrässet förberedes och kokas som i n:o 47, rensas och skäres i fina tärningar. Makaronerna förvällas i saltat vatten och skäras i tunna ringar. Smör och mjöl fräsas 2 min., det kokande spadet och mjölken spädes på och såsen får koka 5 min., varefter bräss och makaroner läggas i och stuvningen avsmakas väl med kryddorna. Den upphälles på ett flatt fat, får kallna och formas därefter till avlånga kotletter, vilka penslas med äggen, uppvispade med vattnet, och vändas i stötta skorpor. Kotletterna stekas vackert gulbruna i smöret och uppläggas i krans på runt fat. Mitt på fatet lägges ärter, se föregående recept. Anrättningen serveras som frukost- eller mellanrätt.

107. Stuvad kalvhjärna (f. 6 pers.).

1 kalvhjärna
1 lit. vatten } till blanchering
2 tsk. salt }
2 msk. smör (40 gr.)
2 msk. tjock grädde
salt, vitpeppar, ingefära

BEREDNING: Kalvhjärnan får ligga i vatten, vilket ofta bytes så att allt blodet drages ur. Den blancheras, se n:o 47, i 45 min. och lägges upp på sikt; när den är kall, rensas alla hinnor bort och hjärnan hackas med kniv på ett skärbräde. Smöret fräses i en kastrull, hjärnan lägges i och fräses väl, varefter grädden samt kryddorna tillsättas och stuvningen får ett gott uppkok. Den hälles upp på varm karott och garneras med små krutonger (stekta vetebrödsskivor). Serveras till smörgåsbordet.

108. Biff av kalvlever (f. 6 pers.).

5 hg. kalvlever
1/2 msk. salt
1/2 tsk. vitpeppar
3 msk. mjöl (30 gr.)

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)

Sås: 1 rödlök
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
2 1/2 msk. mjöl (25 gr.)
4 dl. buljong eller vatten
1 tsk. soja
salt, socker, vitpeppar

BEREDNING: Levern får ligga i kallt vatten omkr. 1 tim., torkas med en kötthanddduk och hinnan drages av. Den skäres därefter i 1 cm. tjocka skivor, som beströs med salt och peppar och vändas i mjölet. Smöret brynes, biffarna läggas i och få steka vackert bruna på båda sidor, varefter de uppläggas på varmt fat. — Löken skalas, skäres i fina tärningar, brynes i smöret, som därefter fräses med mjölet 2 min. Buljongen spädes på och såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med soja och kryddor. Den hälles över biffarna, som kunna garneras med stekta, rimsaltade fläskskivor. Serveras med potatis som frukosträtt.

DIVERSE ANRÄTTNINGAR.

109. Halstrad gädda (f. 6 pers.).

2 gäddor på 5 hg. stycket
2 msk. salt
1 tsk. ättika
4 msk. mjöl (40 gr.)
1 hg. smör, skirat

Till garnering: 1 citron, persilja

BEREDNING: Gäddan rensas, sköljes väl och torkas. Den skäres i filéer och köttet skäres löst från skinnet. Ryggbenet jämte alla småben borttagas. Filéerna ingnidas med salt och ättika och få ligga 1/2 tim., varefter de torkas väl och varje filé skäres i 2 bitar tvärs över. Fiskbitarna rullas i mjölet och doppas i det smälta smöret. Ett dubbelt halster värmes över glöden, fiskbitarna läggas däri och halstras över glöden på båda sidor, tills de fått en gulbrun färg och äro genomstekta. De uppläggas genast på varmt serveringsfat, garneras med räffiade citronskivor och persilja. Serveras som frukosträtt med maître d'hotel-smör och potatis.

Detta sätt att tillaga fisk passar bäst med små fiskar men kan även användas för större fisksorter, som styckats i mindre bitar.

110. Laxkotletter (f. 6 pers.).

6 hg. färsk lax
1 msk. salt
1/4 tsk. vitpeppar

Till panering: 1 ägg
1 msk. vatten
2 msk. mjöl (20 gr.)
2 msk. stötta skorpor

Till stekning och servering: 150 gr. smör
2 tsk. citronsaft

BEREDNING: Laxstycket rensas och torkas med en duk, doppad i kallt vatten, skäres i 1 1/2 cm. tjocka skivor, vilka klappas ut med ett knivblad och ingnidas med salt och peppar. De doppas i ägget, uppvispat med vattnet, vändas i en blandning av mjölet och skorporna och stekas vackert gulbruna i hälften av smöret. Kotletterna serveras som frukosträtt med resten av smöret, brynt och smaksatt med citronsaften.

111. Stekt nors (f. 6 pers.).

36 st. nors
1 1/2 msk. salt

Till panering: 1 kkp vetemjöl
2 kkp mjölk

Till stekning: 1/2 kg. flottyr

Till garnering: 1 citron, i skivor
persilja

BEREDNING: Norsen rensas, sköljes mycket väl, ingnides med saltet och får ligga 1/4 tim. Den torkas därefter med en fiskhandduk och uppträdes genom ögonen på fina träpinnar, 6 st. på varje. De doppas först i mjölken, sedan i mjölet och få ligga en stund för att torka. De stekas därefter i den heta flottyren och få rinna av några ögonblick på gråpapper. Uppläggas på varmt fat utan att tagas av pinnarna och garneras med räfflade citronskivor och persilja.

112. Fiskstuvning i snäckor (f. 6 pers.).

6 hg. rå fisk (eller 5 dcl. finskuren fisk)
4 msk. mjöl (40 gr.)
3 dcl. fiskspad

2 msk. salt
1 tsk. ättika
1 lit. vatten
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
2 dcl. kokande mjölk
salt, vitpeppar
2 tsk. citronsaft
1 äggula

Till snäckorna: 1 1/2 msk. smör
2 msk. stötta skorpor
1 msk. riven ost

BEREDNING: Fisken rensas, sköljes väl och torkas med en fiskhandduk. Den ingnides med en del av saltet och ättikan och får ligga en stund. Sättes på i varmt vatten, tillsatt med resten av saltet, och får sakta koka, tills den är färdig eller 10—15 min. Upptages genast ur spadet, som tillvaratages. Skinnet avdrages, alla ben borttagas och fiskköttet skäres i fina tärningar. Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskspadet och mjölken spädas på och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna och citronsaften och avredes med äggulan. Fisken nedblandas försiktigt i såsen, och massan lägges i 6 smorda snäckor samt överströs med en blandning av skorporna och osten och begjutes med litet skirat smör. Snäckorna ställas i en långpanna med grovt salt, sättas in i varm ugn och gratineras 10—15 min. Serveras som frukost- eller mellanrätt.

113. Gratinerad fisksnäcka (f. 6 pers.).

Rester av kokt fisk, omkr. 3 dcl.
1 burk hummer (1/4 lit.)
6—8 champinjoner
2 msk. smör (40 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
1/2 lit. kokande mjölk
salt, vitpeppar

Till snäckorna: 1 1/2 msk. smör (30 gr.)
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Fisken befrias från alla ben och skäres i fina tärningar. Hummern skäres i små bitar och champinjonerna i tunna skivor. Svampen fräses i smöret, tills det är klart, då klämmes den upp ur smöret med en sked. Mjölet fräses med smöret 2 min., mjölken tillsättes och såsen får koka 5 min. samt avsmakas med kryddorna. Sex stycken snäckor smörjas väl med smör, varpå fisk, hummer och svamp iläggas.

Såsen hälles över innehållet i snäckorna, beströs med stötta skorpor och litet skirat smör hälles över. Stuvningen gratineras och serveras som i föregående recept.

114. Fisk med ägg och ris (f. 6 pers.).

1 1/2 dcl. risgryn (150 gr.)	3 ägg
1 1/2 lit. vatten	salt, vitpeppar
1 msk. salt	1 1/2 hg. smör, skirat
rester av kokt fisk, omkr 4 dcl.	

BEREDNING: Risgrynen sköljas, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka hastigt, tills de bliva mjuka eller omkr. 15 min. De upphällas genast i durkslag, överspolas med kallt vatten och insättas i varm ugn. De omröras ofta med gaffel, tills de äro skilda och allt vatten avdunstat. Äggen hårdkokas, få kallna och hackas fint. Fisken raspas med gaffel så fin som risgryn. Ägg och fisk blandas väl med grynen och avsmakas med kryddorna. Serveras med skirat smör som frukosträtt.

115. Köttstuvning i snäckor (f. 6 pers.).

75 gr. kalvbräss	3 msk. smör (60 gr.)
1/2 lit. vatten } till blanchering	3 msk. mjöl (30 gr.)
1 tsk. salt }	1 dcl. champinjonspad
rester av stek eller	1 dcl. buljong
fågel (omkr. 250 gr. kött)	2 dcl. grädde
1 burk champinjoner (1/4 lit.)	salt, vitpeppar

Till snäckorna: 1 msk. smör (20 gr.)

Äggstanning: 2 ägg	2 dcl. mjölk
1 tsk. mjöl	salt, socker

Till garnering: 1 burk champinjoner (1/4 lit.), 1 1/2 msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Köttet skäres i fina tärningar. Kalvbrässet får ligga i vatten, vilket bytes, tills allt blodet är utdraget. Det blancheras, se n:o 47, i 10 min., spolas med kallt vatten och får rinna av på sikt. Brosk och hinnor borttagas noga och brässet skäres i små tärningar. Champinjonerna skäras likaledes i tärningar och spadet tillvaratages. Bräss- och svamp-

tärningarna fräsas i smöret, tills det är klart, de klämmas då upp med sked och mjölet fräses med smöret 2 min., de olika vätskorna spädas på och såsen får koka 5 min. Köttet, svampen och brässet läggas i och stuvningen avsmakas med kryddorna. Sex—åtta snäckor smörjas med smör och köttstuvningen lägges i. — Till äggstanningen vispas äggen väl med mjölet, mjölken och kryddorna. En plättpanna upphettas och smörjes med smör. Av äggstanningen gräddas små omeletter, vilka läggas en på varje snäcka. Champinjonerna skäras i skivor och fräsas i smöret, med dessa garneras omeletterna. Snäckorna sättas in i varm ugn omkr. 10 min. för att bli genomheta. Serveras som frukost- eller mellanrätt.

116. Bräckt oxbringa med potatismos (f. 6 pers.).

3 hg. kokt, salt oxbringa (rester)	½ lit. potatismos (rester)
	3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Oxbringan skäres medan den är varm i *fina* strimlor och blandas med det varma potatismoset. Massan skäres i skivor och stekes i smöret samt uppläгges på varmt fat. Garneras med persilja och serveras som frukosträtt.

Kokt, salt fårbringa kan även med fördel användas.

117. Uppvärmd stek med makaroner och ansjovis (f. 6 pers.).

3 hg. stekt kött (rester)	2 dcl. steksås
1 hg. makaroner	2 dcl. buljong
1 lit. vatten	1 ansjovis eller 2 tsk. ansjovissås
½ msk. salt	

BEREDNING: Köttet skäres i små jämna bitar. Makaronerna brytas i bitar, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka 15—20 min. eller tills de äro mjuka. De spolas över med kallt vatten, få rinna av och skäras i små bitar. Buljongen och steksåsen få koka upp, köttet och makaronerna läggas i och värmas i såsen utan att koka. Anrättningen avsmakas med en rensad och passerad ansjovis eller litet ansjovissås och serveras som frukosträtt.

118. Blandad låda (f. 6 pers.).

4 ägg	1/2 urvattnad sill
3 kkp mjölk	1/2 msk. finhackad persilja
2 msk. stötta skorpor	salt, socker
2 hg. stekt eller kokt kött	vitpeppar

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggen och mjölken vispas väl, de stötta skorporna tillsättas och blandningen får stå en stund, så att skorporna få svälla. Köttet och sillen skäras i *fina* tärningar och nedröras i äggblandningen tillika med persiljan. Massan avsmakas väl med kryddorna, hälles i en väl smord och brödbeströdd pajform och gräddas omkr. 45 min. i ordinär ugnsvärme. Serveras som frukosträtt med skirat smör.

119. Pytt i panna (f. 6 pers.).

2—3 rödlökar	samt ox- eller kalvstek (omkr.
4 msk. smör (80 gr.)	1/2 lit. finskuret kött)
rester av kokt rimmad skinka	1/2 lit. kokt, fint skuren potatis
eller oxbringa	salt, vitpeppar

BEREDNING: Löken skalas, hackas fint och fräses väl i smöret i en stekpanna. Köttet och potatisen läggas i jämte kryddorna och massan omröres försiktigt, så att den ej mosar sig samt får steka, tills den fått en vacker ljusbrun färg. Serveras med rödbetor som frukosträtt.

120. Lappsko (f. 6 pers.).

1/2 lit. potatis	kött som i föregående recept
1—2 del. buljong	salt, vitpeppar

BEREDNING: Potatisen råskalas, kokas mjuk, mosas sönder med gaffel och spädes med den kokande buljongen. Köttet blandas i, anrättningen avsmakas med kryddorna och serveras som frukosträtt.

Diverse anrättningar.

121. Gratin på ris och kött (f. 6 pers.).

150 gr. risgryn
2 lit. vatten
1 msk. salt
omkr. 3 hg. kokt eller stekt, vitt kött (rester)

3 msk. smör (60 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
2 dcl. mjölk
2 dcl. buljong, 1 äggula
salt, vitpeppar

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.)
3 msk. stötta skorpor
1 msk. riven parmesanost

BEREDNING: Risgrynen sköljas, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka livligt 15—20 min. De upphällas i durkslag, få rinna av och blandas, medan de äro varma, med 30 gr. av smöret. Köttet skäres i fina tärningar. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min., mjölken och buljongen spädas på och såsen får koka 5 min., varefter den avredes med äggulan och avsmakas med kryddorna. En eldfast form smörjes med smör och beströs med stötta skorpor, däri lägges varvvis riset, kött och sås. Översta varvet skall vara sås, som beströs med den rivna osten och resten av de stötta skorporna. Anrättningen sättes in i varm ugn och gratineras som i n:o 112. Serveras som frukosträtt.

122. Falsk sköldpadda (f. 6 pers.).

Hachis på kalv: 3 hg. kalvstek (rester)
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
5 dcl. buljong
1 msk. vitt vin
salt
vitpeppar

Omelett: 6 ägg
1/4 tsk. salt
1/4 tsk. socker, 2 tsk. mjöl
6 dcl. mjölk

Till omelettpannan: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Kalvsteken skäres i fina tärningar. Smöret och mjölet fräsas i 2 min., buljongen spädes på och såsen får koka 5 min. Köttet lägges i och värmes i såsen, men får ej koka; stuvningen avsmakas med vinet och kryddorna. Till omeletten vispas äggen väl med saltet, sockret, mjölet och mjölken. Omelettpannan upphettas och smörjes väl med smöret.

Av äggstanningen gräddas 2 omeletter, vilka äro färdiga, när de hava en ljusbrun färg. Den första omeletten stjälpes upp på ett runt fat, köttstuvningen utbredes därpå, den andra omeletten stjälpes upp på smort lock och lägges därefter över stuvningen. Sköldpaddan serveras med skirat smör som frukosträtt. Diverse anrättningar.

123. Skinka à la Hallman (f. 6 pers.).

1/2 kg. rökt skinka	3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Skinkan skäres i tunna skivor och svålen bortskäres nätt. En stekpanna upphettas långsamt, skinkan lägges i och brynes vackert på båda sidor samt uppläggas på varmt serveringsfat. Pannan vispas ur med grädden och såsen får ett uppkok samt hälles över fläsket. Garneras med persilja och serveras med förlorade ägg eller stekt potatis som frukosträtt.

124. Rulader av rökt svinkarré (f. 6 pers.).

2 hg. rökt svinkarré	12 skivor vetebröd
1 låda sardiner	3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Svinkarrén bör vara lätt saltad och endast varmrökt omkr. 2 tim. Den skäres i 12 skivor, som putsas jämna i kanterna. På varje skiva lägges en sardinfilé, skivorna rullas ihop och ruladerna läggas tätt intill varandra i en stekpanna. På brödskivorna, som böra vara 2 cm. tjocka, bortskäras kanterna, så att de få samma form som ruladerna. De stekas vackert gulbruna i smöret och uppläggas på varmt serveringsfat. Ruladerna sättas in i het ugn och tagas ut, då de äro lätt bräckta. De läggas upp på krutongen (brödskivorna) och serveras genast till smörgåsbordet.

125. Bräckt skinka med ris (f. 6 pers.).

1/2 dcl. risgryn (150 gr.)	1 portug. lök
1 1/2 lit. vatten	50 gr. smör
1/2 msk. salt	5 hg. rökt skinka

BEREDNING: Risgrynen sköljas, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka eller omkr. 15—20 min. De hällas upp i durkslag och vattnet får väl rinna av. Löken skalas, hackas fint och brynes i smöret i en stekpanna, grynen läggas därefter i pannan och blandas väl med löken. Skinkan bräckes, uppläggs på mitten av ett varmt serveringsfat och risgrynen läggas i en krans omkring. Garneras med persilja och serveras som frukosträtt.

126. Stekt selleri med skinka (f. 3 pers.).

2 rotsellerier	1 ägg, 1 msk. vatten
1 1/2 lit. vatten	1 kkp stötta skorpor
1 msk. salt	150 gr. rökt skinka

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Sellerierna skalas tunt, sköljas väl, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka med lock, tills de äro halvmjuka. De få kallna, skäras i 1/2 cm. tjocka skivor, vilka doppas i ägget, vispat med vattnet, och vändas i stötta skorpor. De stekas gulbruna i en del av smöret och uppläggas i krans på varmt serveringsfat. Skinkan skäres i strimlor, fräses i resten av smöret och strös över selleriet. Anrättningen garneras med små brynta potatisar och grönsalad samt serveras som frukosträtt.

127. Panerat fläsk (f. 6 pers.).

5 hg. magert rimsaltat fläsk	1 kkp stötta skorpor
1 ägg	2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Fläsket skäres i skivor, svålen bortskäres nätt och fläskskivorna bultas väl på båda sidor samt doppas i det uppvispade ägget och vändas i de stötta skorporna. En stekpanna upphettas, smöret brynes däri, fläsket ilägges och får steka vackert gulbrunt på båda sidor. Det uppläggas på varmt fat, garneras med persilja och serveras som frukosträtt med stuvad blomkål eller jordärtskockor.

128. Stuvning av bondbönor och skinka (f. 6 pers.).

1 lit. sprit. bondbönor
1 1/2 lit. vatten
1/2 msk. salt
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
3 dcl. bönspad
3 dcl. mjölk
3 hg. rökt skinka
salt, socker, vitpeppar
2 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Groddarna borttagas; äro bönorna mycket utväxta, skalas de även. Vattnet kokas upp med saltet, bönorna läggas i och få koka, tills de bliva mjuka. De upphällas i durkslag och spadet tillvaratages. Smör och mjöl fräsas 2 min., bönspadet och mjölken spädas på och avredningen får koka 5 min. Skinkan, skuren i tärningar, iläggcs och stuvningen får ett uppkok. Den avsmakas med kryddorna samt den fint hackade persiljan och serveras som frukosträtt.

129. Makaronipudding med skinka (f. 6 pers.).

150 gr. »idealmakaroner»
1 1/2 lit. vatten
1/2 msk. salt
4 hg. rökt skinka

Äggstanning: 4 ägg, 3 kkp mjölk 1/2 tsk. salt, 1/4 tsk. socker

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor.

BEREDNING: Makaronerna sköljas, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka 15—20 min. De upphällas i durkslag och vattnet får väl rinna av. Skinkan skäres i små tärningar, blandas väl med makaronerna och massan lägges i smord och brödbeströdd pajform. Äggen vispas väl med mjölken och kryddorna, och äggstanningen hälles över anrättningen i formen. Puddingen gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 45 min. Serveras som frukosträtt.

130. Ragu på gås (f. 6 pers.).

Rester av gås (3—4 hg. kött)
1/2 lit. vatten, 1 tsk. salt
10 gr. torkade murklor
2 msk. smör (40 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
överbliven sås (2 dcl.)
1 1/2 hg. förvällda katrinplommon

Till garnering: 1 lit. goda äpplen
1 kkp krossocker
2 kkp vatten

Diverse anrättningar.

BEREDNING: Köttet skäres i vackra bitar. Skrovet hugges sönder, sättes på i det kalla vattnet, tillsatt med saltet, och får koka omkr. 1 1/2 tim. till en god buljong. Murklorna förvällas 1/2 tim., få avrinna, inklappas i en duk och skäras i fina tärningar. De fräsas i smöret, tills det är klart, då klämmas de upp med en sked och mjölet fräses med smöret 2 min., säsen och så mycket av buljongen tillsättas, att det blir en simmig avredning, som får koka 5 min. Köttet lägges i jämte murklorna och de förvällda, urkärnade katrinplommonen. Anrättningen får därefter ej koka, endast sjuda. Äpplena skalas, skäras i fyra klyftor och kokas i en lag av sockret och vattnet, tills de äro mjuka, men ej falla sönder. — Ragun uppläggas på varmt serveringsfat, garneras med äppelklyftorna och små brynta potatisar och serveras som frukosträtt.

131. Linskotletter (f. 6 pers.).

2 kkp linser	1 kkp stötta skorpor
1 1/2 lit. vatten	1 kkp majsflingor
1 portug. lök	2 ägg, 1 msk. salt
2 msk. smör (40 gr.)	1/2 tsk. närsalt

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)

BEREDNING: Linserna rensas, sköljas, påsättas i mjukt, kallt vatten och få koka till mos. Löken skalas, skäres i tärningar och brynes i smöret. Linsmoset drives 2 ggr genom köttkvarn tillsammans med de stötta skorporna och löken. Majsflingorna få koka några minuter i 1/2 lit. vatten; då de äro avsvalnade nedröras de i linsmoset tillika med de uppvispade äggen. Massan kryddas och formas till små kotletter, vilka stekas vackert bruna i smöret. Serveras med stuvade palsternackor eller stekt potatis som frukost- eller middagsrätt.

132. Tomatbiff (f. 6 pers.).

5 stora tomater	1 kkp stötta skorpor
2 tsk. salt	1 hg. smör
1/4 tsk. vitpeppar	1 stor portug. lök
1 ägg	

BEREDNING: Tomaterna sköljas, torkas och skäras i skivor. Tomatskivorna kryddas och doppas i det uppvispade ägget samt vändas i de stötta skorporna. Löken skalas och skäres i tunna skivor. Hälften av smöret brynes i en stekpanna, tomatskivorna läggas i, stekas vackert bruna på båda sidor och uppläggas på varmt serveringsfat. Löken brynes i resten av smöret och därmed garneras biffarna. De serveras med stekt potatis till smörgåsbordet.

133. Risotto (f. 6 pers.).

1 medelstor portug. lök
150 gr. smör
180 gr. carolinarisgryn
1 gr. stött saffran
½ lit. god buljong
2 msk. riven parmesanost
1 hg. rökt skinka
salt

BEREDNING: Löken skalas, hackas fint och fräses väl i 1 hg. av smöret i en kastrull. De sköljda risgrynen läggas i jämte det fint stötta saffranet och omröras över svag eld, tills de äro väl blandade med smöret. Då tillsättes buljongen, litet i sänder, under det grynen röras flitigt med träslev. Risgrynen få därefter sakta koka med lock, under det de ofta röras om, tills grynen äro mjuka och börja mosa sig. Anrättningen avsmakas med resten av smöret, parmesanosten och den i fina tärningar skurna skinkan samt salt. Serveras som frukost- eller mellanrätt.

134. Makaroni-gratin (f. 6 pers.).

1 ½ hg. goda makaroner
2 ½ lit. vatten
1 msk. salt

Bechamelsås: 80 gr. smör
1 fint hackad rödlök
50 gr. magert kalvkött (i fina tärningar)
40 gr. mjöl
8 dcl. kokande mjölk
salt, vitpeppar
litet riven muskot

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.)
3 msk. riven ost
3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Makaronerna brytas i 4 cm. långa bitar, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka omkr. 20 min. De upphällas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna.

Till såsen fräsas löken, köttet och mjölet (som bör vara torkat i ugnen) i smöret omkr. 10 min. utan att bli brunt. Den kokande mjölken spädes på, kryddorna tillsättas och såsen får koka under rörning 15 min., varefter den vrides genom duk och avsmakas. En eldfast form smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Makaronerna nedläggas däri varvtals med såsen och den rivna osten. Översta lagret bör vara sås, som beströs med ost och stötta skorpor. Anrättningen gratineras i varm ugn omkr. 15 min. Serveras som mellanrätt.

135. Makaroni med tomat (f. 6 pers.).

1 ½ hg. fina makaroner	1 msk. salt
2 ½ lit. vatten	2 msk. riven parmesanost
Tomatsås: 2 små rödlökar	6 dcl. ljus buljong
4 tomater	2 msk. mjöl (20 gr.)
50 gr. smör	salt, vitpeppar

BEREDNING: Makaronerna kokas som i föregående recept men få ej kallna.

Till såsen skalas löken och hackas *fint*, tomaterna sköljas, torkas och skäras i skivor. Löken brynes i hälften av smöret, tomaterna och buljongen tillsättas och få koka till puré som passeras. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min. Tomatpurén tillsättes, såsen får koka 5 min. och avsmakas noga med kryddorna. Makaronerna uppläggas på varmt serveringsfat eller i snäckor, osten strös över och såsen serveras i sås-skål därtill. Såsen kan även hällas över makaronerna, men då bör osten serveras särskilt. Anrättningen garneras med persilja och serveras som mellanrätt.

136. Nudel.

3 ägg	1 ½ msk. skirat smör (30 gr.)
3 msk. god grädde	mjöl, som till en *stadig* deg

BEREDNING: Äggen vispas med grädden 10 min., smöret tillsättes och så mycket mjöl iröres, att det blir en riktigt stadig deg. Degen utkavlas till en femörings tjocklek och får ligga i kallt rum att styvna över natten. Den sporras därefter ut i 1 1/2 cm. breda remsor, vilka skäras tvärs över i *fina* strimlor. Dessa få sedan torka väl och kunna förvaras flera veckor i en blecklåda med tätt slutet lock.

137. Mellanrätt av nudel (f. 6 pers.).

2 kkp nudel	8 dcl. grädde
2 1/2 lit. vatten	2 tsk. salt
1 msk. salt	1/4 tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)	2 msk. riven parmesanost

BEREDNING: Vattnet kokas upp med saltet i en rymlig kastrull, nudeln lägges i och får koka omkr. 15 min. Den upphälles i durkslag och vattnet får väl avrinna. Smöret smältes i kastrullen, nudeln lägges i och grädden spädes på, litet i sänder, under det stuvningen får koka omkr. 1 tim. Anrättningen avsmakas med kryddorna, upplägges i snäckor, överströs med osten och serveras mycket varm. Stuvning av champinjoner kan även iblandas. Massan kan även läggas i smord och brödbeströdd form, gräddas i vattenbad i ugn och stjälpas upp på fat, men stuvningen bör då vara litet fastare.

138. Stekta kastanjer (f. 6 pers.).

6 hg. kastanjer	1 lit. grovt salt

BEREDNING: I kastanjernas spetsiga ända skäres ett 1 1/2 cm. djupt kors. Saltet lägges i en stekpanna, kastanjerna nedbäddas däri och få steka i ugnen 30—40 min. eller tills de lätt släppa skalen. De läggas upp i bruten servett och serveras varma med rört smör till smörgåsbordet.

Rätter av sill och strömming.

RÄTTER AV SILL OCH STRÖMMING.

139. Falsk matjes-sill.

2 kg. salt fetsill
2 lit. oskummad mjölk
6 msk. strösocker
1 dessertsked salpeter

BEREDNING: Den salta sillen nedpackas i en porslinsburk. Mjölken kokas upp med sockret och den stötta salpetern. Då mjölken är fullkomligt kall, slås den över sillen och bör stå väl över den. Sillen får ligga i mjölken åtta dagar, varefter den är färdig att användas. Den kan serveras spicken, stekt i papper eller inlagd.

140. Spicken sill (f. 6 pers.).

4 små, salta fetsillar
1 tsk. vitpeppar

BEREDNING: Sillen får ligga i vatten 12 tim., varunder vattnet bytes 1 gång. Den flås, rensas, sköljes, torkas med en fiskhandduk, ingnides med pepparn och får ligga 1 tim. Den torkas åter väl, skäres i 1½ cm. breda bitar, tvärs över, uppläggas på fat och garneras med persilja eller dill. Serveras med färsk eller stuvad potatis eller stuvade gröna ärter som frukost- eller middagsrätt.

141. Inlagd sill (f. 8 pers.).

2 stora, salta fetsillar
3 dcl. ättika
1 dcl. socker (85 gr.)
2 rödlökar
5 vitpepparkorn
10 kryddpepparkorn
1 lagerblad
(1 tsk. matolja)

BEREDNING: Sillen får ligga i vatten omkr. 24 tim., varunder vattnet bytes 3 gånger. Den flås, urtages, skäres i filéer, och ryggbenet jämte alla småben borttagas noga. Filéerna sköljas, inklappas i en fiskhandduk, skäras mitt itu och läggas i en stenburk, varvtals med den skalade och i tunna skivor skurna rödlöken samt kryddorna. Ättikan

och sockret kokas upp; när lagen är kall, tillsättes, om så önskas, matoljan, varefter lagen hälles över sillen. Efter 8—10 tim. är den färdig att serveras. Filéerna skäras då i 8 mm. breda bitar tvärs över, vilka uppläggas i en glassaladjär, övergjutas med lagen och garneras med löken och kryddorna.

142. Halstrad sill (f. 6 pers.).

2 stora, salta fetsillar | 1 msk. matolja

BEREDNING: Sillen vattenlägges 12 tim., flås om så önskas, urtages, sköljes väl och torkas med en fiskhandduk. Den bestrykes med matoljan, lägges i dubbelt halster, som kan vändas, och halstras på glöd på båda sidor. Uppläggas på varmt fat, garneras med persilja och serveras med kokt, oskalad potatis eller med oskalad potatis stekt i ugn som frukosträtt.

143. Pannstekt sill (f. 6 pers.).

4 små, salta sillar
2 msk. mjöl (20 gr.)
2 msk. stötta skorpor
60 gr. smör (till stekning)

BEREDNING: Sillen flås, urtages, sköljes väl och fläkes. Ryggbenet bortskäres och sillen får ligga i vatten omkr. 12 tim. Filéerna sköljas väl och inklappas i en fiskhandduk. Alla småben borttagas noga och filéerna vändas i en blandning av vetemjölet och de stötta skorporna. De stekas därefter vackert bruna i smöret, uppläggas på varmt fat, garneras med persilja och serveras som frukosträtt med nykokt, oskalad potatis.

144. Sill i papper (f. 6 pers.).

4 små, salta sillar
80 gr. smör
2 ark vitt skrivpapper

Till stekning: 3 hg. flottyr

BEREDNING: Sillen får ligga i vatten 24 tim., varunder bytes vatten 2 gånger. Den flås, tages ur, sköljes väl och torkas med en fiskhandduk. Huvud och stjärt skäras bort och även ryggbenet, om så önskas. Pappersarken delas itu, klippas ovala och bestrykas med smör på så stor fläck sillen upptar. Sillen lägges därpå, kanterna hopvikas tätt över varandra, varefter sillen lägges i en stekpanna med het flottyr och stekes omkr. 5 min. Pannan sättes därefter i varm ugn, tills papperet blåst upp som en ballong. Den serveras med kokt potatis som frukosträtt.

145. Sill i kapprock (f. 6 pers.)

2 stora, salta sillar	4 msk. smör (80 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar	1 ark vitt skrivpapper
2 rödlökar	

Till stekning: 2 1/2 msk. smör (50 gr.)

BEREDNING: Sillen får ligga i vatten 24 tim., varunder vattnet bytes 3 gånger. Skinnet drages av, huvud och stjärt skäras bort. Den skäres upp i ryggen, benet jämte inälvorna tagas ur, varefter den sköljes väl och torkas med en fiskhandduk. Sillen beströs invändigt med peppar och den skalade samt i tunna skivor skurna löken. Den hoplägges åter, så att den bibehåller sin form. Varje sill omviras väl med 1/2 ark papper, smort med 2 msk. av smöret. Den stekes i smöret, tills papperet är brunt eller omkr. 15 min. Sillen serveras i papperet med stuvad potatis som frukosträtt.

146. Sillsås (f. 6 pers.).

2 stora, salta fetsillar	1 hg. gott smör
3 ägg	

BEREDNING: Sillen flås, tages ur, sköljes och fläkes, ryggbenet borttages och sillen vattenlägges dagen innan den skall användas. Den inklappas i en fiskhandduk och alla

småben borttagas noga, varefter den skäres i små tärningar. Äggen hårdkokas, avkylas i kallt vatten och skäras likaledes i små tärningar. Sillen och äggen blandas därefter i en karott och det skirade smöret hälles över. Anrättningen serveras med nykokt potatis som frukosträtt.

147. Gratinerad sill (f. 6 pers.).

2 stora, salta fetsillar	2 rödlökar
sillrom	3 msk. smör (60 gr.)
1 äggula	2 msk. stötta skorpor

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.), 1 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Sillen behandlas som i föregående recept. Rommen tillvaratages, sköljes och får ligga i mjölk. En eldfast form smörjes med smöret och beströs med skorporna. De väl torkade filéerna läggas däri och penslas med den vispade äggulan. Rommen skäres i skivor och lägges i jämte den skalade och i tunna skivor skurna löken. Smöret lägges i flockar ovanpå och skorporna strös över. Anrättningen gratineras i varm ugn omkr. 10—15 min. och serveras med nykokt potatis som frukosträtt.

148. Kokt sill med smör och ägg (f. 6 pers.).

2 stora eller 4 små, salta fetsillar	1 hg. smör
1 lit. vatten	2—3 ägg
dill	

BEREDNING: Sillen får ligga i vatten 12 tim. varunder vattnet bytes 2 gånger. Den flås, urtages, fläkes mitt itu, varefter ryggbenet jämte alla småben borttagas. Filéerna sköljas väl och klappas in i en fiskhandduk. Äggen hårdkokas 10 min., avkylas i vatten och skalas; vitan och gulan skiljas och hackas var för sig. Sillen lägges i kokande vatten med några dillstrån och får koka 8—10 min. Upp-

 lägges med hålslev på varmt serveringsfat, det skirade smöret hälles över och sillen garneras med äggvitan och gulan i täta ränder. Serveras med nykokt potatis som frukosträtt.

149. Stekt sill med grädde och lök (f. 6 pers.).

2 stora, salta sillar
1 msk. mjöl (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor
3 msk. smör (60 gr.)
4 dcl. tjock grädde

Till garnering: 1 stor portug. lök, 1 1/2 msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Sillen urtages och får ligga i rikligt med vatten 24 tim., varunder vattnet bytes 2 gånger. Skinnet avdrages, varefter sillen fläkes, ryggbenet jämte alla småben borttagas och sillen inklappas i en fiskhandduk. Filéerna vändas i en blandning av mjölet och de stötta skorporna, stekas vackert gulbruna på båda sidor och uppläggas på varmt serveringsfat. Pannan vispas ur med grädden, och såsen får ett uppkok. Löken skalas, skäres i tunna skivor och brynes väl i smöret; härtill användes en särskild panna. Sillen upplägges på varmt serveringsfat, såsen hälles över och anrättningen garneras med den brynta löken och persilja. Serveras som frukosträtt med nykokt, oskalad potatis.

150. Sillrulader (f. 6 pers.).

2 stora, salta fetsillar
3 ansjovisar
40 gr. smör
1 äggula
1 knivsudd cayenne
1 msk. finhackad persilja
1 tsk. finhackad gräslök

Till formen: 1 1/2 msk. smör 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Sillen flås, tages ur, sköljes, skäres i filéer och ryggbenet jämte alla småben borttagas. Sillen lägges i ljum mjölk och får ligga omkr. 12 tim. Filéerna upptagas och inklappas väl i en duk eller i rent vitt papper. De skäras i vackra, avlånga jämna bitar. Allt som putsas bort

(det bör motsvara 1 filé) lägges i en stenmortel och stötes tillsammans med den rensade samt urbenade ansjovisen och smöret. Massan passeras genom hårsikt och blandas väl med äggulan, en liten knivsudd cayenne samt persiljan och gräslöken. Färsen utbredes tunt på varje sillbit, som därefter hoprullas till små rulader. En eldfast form smörjes med 1/2 msk. kallt smör och ruladerna läggas i formen tätt intill varandra. De överströs med de stötta skorporna och resten av smöret skiras och hälles över. Formen får stå i varm ugn 10—15 min. Sillen serveras genast som frukosträtt med nykokt potatis.

151. Sillgratin (f. 6 pers.).

2 stora, salta fetsillar
3/4 lit. rå potatis
2 rödlökar
1/4 tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)
2 msk. stötta skorpor

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 1 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Sillen får ligga i vatten 24 tim., varunder vattnet bytes 3 gånger. Den flås, urtages, fläkes mitt itu, varefter ryggbenet och alla småben borttagas. Filéerna sköljas väl, inklappas i en fiskhandduk och varje sillhalva skäres i sex bitar. Potatisen sköljes, skalas och skäres i tunna skivor. Löken skalas och hackas fint.

En eldfast omelettform smörjes med kallt smör och beströs med stötta skorpor. På bottnen av formen lägges ett varv potatis, så ett varv sill, därpå lök och litet peppar. Så fortsättes, tills det blir 3 varv potatis och två varv sill. Överst lägges smöret i flockar och där ovanpå strös skorporna. Anrättningen stekes i god ugnsvärme omkr. 45 min. och serveras som frukosträtt eller till smörgåsbordet.

152. Sillpölsa (f. 6 pers.).

2 stora eller 3 små, salta fetsillar
3/4 lit. kokt, kall potatis
1 medelstor portug. lök
4 msk. smör (80 gr.)
3 del. tjock grädde

Rätter av sill och strömming.

BEREDNING: Sillarna urtagas, sköljas väl och få ligga i rikligt med vatten under 12 tim., varunder vattnet bytes 2 gånger. Skinnet avdrages och sillarna fläkas; ryggbenet och alla småben borttagas. Filéerna sköljas väl, inklappas i en fiskhandduk och skäras därefter i små tärningar. Potatisen skalas och skäres i lika stora tärningar. Löken skalas, hackas fint samt fräses väl i smöret. Därefter tillsättas sillen och potatisen, och massan brynes lätt under försiktig omrörning. Sist nedröres grädden och anrättningen uppläggges på varm karott. Serveras som frukosträtt.

153. Sillsalad (f. 6 pers.).

1 1/2 salt sill	25 gr. kalvstek
10 medelstora potatisar	2 msk. ättika
6 rödbetor, 2 äpplen	1/2 tsk. vitpeppar
1 *liten* saltgurka	1 msk. socker

Till garnering: 2 hårdkokta ägg, 1 rödbeta i tärningar, persilja.

BEREDNING: Sillen flås, urtages, sköljes väl och får ligga i vatten över natten. Den skäres i filéer och ryggbenet jämte alla småben borttagas noga. Filéerna sköljas väl och inklappas i en fiskhandduk. De skäras i fina tärningar, likaså potatisen, rödbetorna, äpplena, saltgurkan och kalvsteken.

Alla dessa ingredienser blandas lätt tillsammans och avsmakas med ättikan och kryddorna.

Sillsaladen packas hårt i en vattensköljd à-la-daube-form, uppstjälpes och garneras med hårdkokta ägg och rödbetor. Serveras med skarpsås eller vispad grädde som frukosträtt eller till smörgåsbordet.

154. Sill med äggstanning (f. 6 pers.).

2 stora salta fetsillar

Äggstanning: 3 ägg	1/2 tsk. socker
2 kkp mjölk	1 msk. finhackad persilja

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Sillarna urtagas, fläkas och vattenläggas dagen innan de skola användas. De inklappas därefter i fiskhandduk eller vitt papper och ryggbenet jämte alla småben borttagas. Varje filé skäres i 6 bitar. En eldfast, låg form smörjes med smör, sillbitarna läggas i och äggstanningen hälles över. Sist överströs persiljan, formen sättes in i varm ugn och får stå i ugnen, tills äggstanningen fått en vacker, ljusbrun färg. Serveras med nykokt potatis som frukosträtt.

155. Falsk ostronpudding (f. 6 pers.).

4—5 goda sillmjölkar
1 lit. skummad mjölk
2 dcl. fint stötta skorpor
5 dcl. gräddmjölk
80 gr. smör, skirat
5 ägg
1 tsk. socker
litet muskotnöt

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Sillmjölkarna sköljas väl och få ligga i den skummade mjölken omkr. 2 tim. De inklappas i en fiskhandduk, hackas fint och blandas därefter med de fint stötta skorporna, gräddmjölken, det skirade smöret, de väl vispade äggen och kryddorna. Massan hälles i en smord och brödbeströdd pajform och gräddas i ugnen, tills den fått en vacker, gulbrun färg eller omkr. 45 min. Den serveras med skirat smör som frukosträtt.

156. Stekta ansjovisfiléer (f. 6 pers.).

12 ansjovisar
4 dcl. mjölk
2 msk. mjöl (20 gr.)
3 msk. smör (60 gr.)
1 *liten* knippa persilja

BEREDNING: Ansjovisen flås, tages ur, fläkes mitt itu, benet tages bort och filéerna få ligga i mjölk 1 tim. De tagas upp, inklappas i vitt papper, vändas i mjölet och stekas vackert gulbruna i 2 msk. av smöret. Läggas upp på varmt fat, garneras med persilja, stekt i resten av smöret och serveras till smörgåsbordet.

157. Ansjovislåda (f. 6 pers.).

12 ansjovisar
2 ägg
2 dcl. grädde
1 tsk. finhackad persilja

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 1 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Ansjovisen flås, tages ur, fläkes mitt itu och benet tages bort. En låg, eldfast form smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Filéerna nedläggas däri, överhällas med äggen, väl vispade med grädden, och beströs med persiljan. Lådan gräddas i god ugnsvärme och serveras till smörgåsbordet.

158. Ansjovisgratin (f. 6 pers.).

18 ansjovisar
1/2 lit. mjölk
1/2 lit. rå potatis
1/2 msk. fint hackad rödlök
3 msk. smör (60 gr.)
2 msk. stötta skorpor

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 1 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Ansjovisen flås, tages ur, fläkes mitt itu, benet tages bort, filéerna få ligga i mjölken 1/2 tim., varefter de inklappas i vitt papper. Gratinen beredes som sillgratin, se n:o 151, och serveras till smörgåsbordet.

159. Ansjovisbullar (f. 6 pers.).

50 gr. smör
2 dcl. fint stötta skorpor
12 ansjovisar
25 gr. kalvstek
2 ägg
1/4 tsk. socker
6 dcl. mjölk

Till formarna: 1 msk. smör (20 gr.), 2 msk. stötta skorpor

Till garnering: 2 hårdkokta ägg

BEREDNING: Smöret skiras och blandas med de stötta skorporna. Ansjovisarna rensas, urbenas, hackas fint och tillsättas jämte den fint hackade kalvsteken. Äggen vispas med

sockret och ihällas. Mjölken kokas upp och slås het på massan, som därefter omröres väl. Den fylles i små, smorda och bröd-beströdda pastejformar samt gräddas i ugnen omkr. 15 min. Bullarna stjälpas upp på runt serveringsfat, garneras med de hackade äggen och serveras som frukosträtt med konserverade ärter, blandade med 1 msk. kallt smör.

160. Gravad strömming (f. 6 pers.).

18 strömmingar
$^1/_2$ msk. salt
$^1/_2$ msk. socker
$^1/_2$ tsk. vitpeppar
$^1/_2$ tsk. fransk senap
2 msk. matolja
1 dcl. ättika
1 msk. finhackad dill

BEREDNING: Strömmingen rensas, sköljes väl, flås, urbenas, och den mörka hinnan skrapas noga bort. Filéerna sköljas, inklappas i en fiskhandduk och läggas i en spilkum varvtals med kryddorna. Senapen utröres med oljan och ättikan och denna marinad hälles över strömmingen. Dillen strös över och strömmingen får stå på kallt ställe 1 tim. Den är då gravad. Serveras till smörgåsbordet.

161. Strömmingsrulader (f. 6 pers.).

24 strömmingar
1 msk. salt
$^1/_2$ tsk. socker
1 kkp ättika
1 kkp vatten
5 kryddpepparkorn
5 vitpepparkorn
1 lagerblad
1 tsk. socker
4 dillstjälkar

Till geléet: Spadet, i vilket strömmingarna kokt
3 blad gelatin
1 msk. hett vatten
1 äggvita
dill (till garnering)

BEREDNING: Strömmingarna rensas, ryggbenet urtages, den mörka hinnan skrapas bort, varefter de sköljas väl, inklappas i en fiskhandduk och ingnidas med salt och socker. Ättikan, vattnet och de övriga kryddorna få ett uppkok. Strömmingarna hoprullas hårt och läggas tätt intill varandra i en kastrull med dillstjälkarna mellan varje varv och lagen påhälles, varefter strömmingarna få koka sakta omkring $^1/_2$ tim. De

upptagas då försiktigt och läggas i en vattensköljd à-la-daube-form med vackra dillstjälkar i botten och kring kanterna. Äggvitan slås till lätt skum och nedvispas i spadet tillika med det sköljda och i 1 msk. hett vatten upplösta gelatinet. Spadet får ett gott uppkok, får stå med lock i 10 min., silas genom servett och slås över strömmingarna. Formen ställes på kallt ställe. Uppstjälpes när geléet är stelt och serveras på smörgåsbordet eller som frukosträtt.

162. Stuvad färsk strömming (f. 6 pers.).

30 strömmingar	2 msk. mjöl (20 gr.)
1 msk. salt	2 msk. finhackad persilja
3 msk. smör (60 gr.)	3 dcl. varmt vatten

BEREDNING: Strömmingen rensas, den mörka hinnan skrapas bort, varefter strömmingen sköljes väl och inklappas i en fiskhandduk. Den gnides in- och utvändigt med saltet och lägges varvtals i en med smör bestruken kastrull, mellan varje varv strös mjölet och persiljan. Resten av smöret fördelas i flockar och lägges mellan varven. Sist tillsättes det varma vattet och fisken får sakta koka med tätt slutet lock omkr. 10 min. Strömmingen uppläggеs på karott, såsen vispas upp, avsmakas och hälles över. Serveras med nykokt potatis som frukosträtt.

163. Stekt strömming (f. 6 pers.).

30 strömmingar	2 msk. mjöl (20 gr.)
1 1/2 msk. salt	2 msk. stötta skorpor
1 ägg	80 gr. smör (till stekning)
Sås: 1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 tsk. citronsaft
1/2 msk. hackad persilja	

BEREDNING: Strömmingen rensas, ryggbenet borttages, den mörka hinnan skrapas noga bort och strömmingen sköljes mycket väl samt inklappas i en fiskhandduk. Den gnides in med saltet, doppas i det uppvispade ägget och vändes i en blandning av mjölet och de stötta skorporna. Smöret

brynes, strömmingen lägges i, stekes 7 min. på varje sida och uppläggeς på varmt serveringsfat. Till såsen brynes smöret samt persiljan lätt, avsmakas med citronsaften och såsen hälles över strömmingen. Serveras med nykokt potatis som frukosträtt.

164. Inlagd strömming (f. 6 pers.).

18 stekta strömmingar	1 rödlök
2 tsk. kryddpepparkorn	3 dcl. ättika
2 lagerblad	2 msk. socker

BEREDNING: Den kalla strömmingen lägges i en burk, varvtals med kryddorna. Löken skalas, hackas fint, lägges i en kastrull tillika med ättikan och sockret. Lagen får koka upp och kallna, varefter den hälles över strömmingen. Efter 1 tim. är den färdig att serveras till smörgåsbordet.

165. Stekt, färsk strömming med tomatsås (f. 6 pers.).

30 strömmingar	2 msk. mjöl (20 gr.)
1 1/2 msk. salt	2 msk. stötta skorpor
1 ägg	80 gr. smör (till stekning)

Tomatsås: 6 tomater	1 dcl. grädde
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 äggula
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt
3 dcl. buljong	vitpeppar

BEREDNING: Strömmingarna förberedas och stekas som i n:o 163 samt uppläggas på varmt serveringsfat. Till såsen skalas tomaterna och passeras. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen, tomatpurén och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Den avredes med äggulan, avsmakas med kryddorna och hälles över strömmingen. Anrättningen garneras med persilja och serveras med nykokt potatis som frukosträtt.

166. Strömmingsflundror (f. 6 pers.).

36 strömmingar
2 msk. salt
1 knippa persilja
90 gr. smör

Till panering: 2 msk. mjöl (20 gr.)
1 ägg
1 msk. vatten
2 msk. stötta skorpor

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.) eller 2 hg. flottyr

BEREDNING: Strömmingarna förberedas som i n:o 163, bredas ut, beströs med salt och få ligga 1 tim. Persiljan rensas, sköljes, klappas in, hackas fint, vrides i en duk och blandas därefter väl med smöret. Persiljesmöret formas till en rulle, får stelna och skäres i 18 skivor. Två strömmingar läggas mot varandra med skinnsidan utåt och en skiva persiljesmör emellan dem. De doppas först i mjölet, därefter i ägget, vispat med vattnet, och vändas sedan i stötta skorpor. Flundrorna stekas i smör eller flottyr 8—10 min. på varje sida, uppläggas på varmt fat, garneras med persilja och serveras med pressad potatis som frukosträtt.

167. Strömming i frityrdeg (f. 6 pers.).

30 strömmingar
1 1/2 msk. salt

Frityrdeg: 75 gr. mjöl
1/4 tsk. salt
1 dcl. ljumt vatten
10 gr. smält smör
1 äggvita

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Strömmingarna förberedas som i n:o 163. Till frityrdegen torkas mjölet väl i ugnen och siktas med saltet i ett fat. Vattnet tillsättes jämte smöret, och degen röres så litet som möjligt för att ej bli seg. Strax innan den skall användas, nedskäres den till hårt skum slagna äggvitan. Strömmingarna klappas in i en fiskhandduk och rullas ihop med köttsidan utåt. De doppas i frityrdegen och kokas i het flottyr, tills de äro bruna och genomstekta, vilket prövas med

en vispsticka. De läggas på gråpapper att rinna av. Upp-läggas på varmt fat, garneras med persilja, kokt i flottyr, och serveras med kokt majonnäs som frukosträtt. **Rätter av sill och strömming.**

168. Strömmingslåda (f. 6 pers.).

24 strömmingar	3 msk. smör (60 gr.)
1/2 msk. salt	2 msk. stötta skorpor
12 ansjovisar	

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 1 msk. stötta skorpor.

BEREDNING: Strömmingarna rensas, benas ur, den mörka hinnan skrapas bort, varefter de sköljas väl och inklappas i en fiskhandduk. De beströs därefter in- och utvändigt med saltet och få ligga en stund. Ansjovisarna rensas, benas ur och fläkas mitt itu. En eldfast omelettlåda smörjes med det kalla smöret och beströs med stötta skorpor. I varje strömming lägges en ansjovishalva, strömmingarna hoprullas hårt och nedläggas i lådan tätt intill varandra. Smöret lägges i flockar ovanpå; sist överströs de stötta skorporna. Lådan sättes in i god ugnsvärme, och strömmingarna få steka, tills de äro vackert bruna eller omkr. 25 min. Serveras till smörgåsbordet eller med stekt potatis som frukosträtt.

169. Stekt surströmming (f. 6 pers.).

24 surströmmingar	2 rödlökar, 3 msk. smör (60 gr.)
1 flaska öl	1 msk. stötta skorpor
1 lit. kokt potatis	2 pepparkakor

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.), 1 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Strömmingarna tagas ur, urbenas, sköljas och få ligga i öl 2 tim. De inklappas därefter i vitt papper. Potatisen skalas och skäres i skivor, löken skalas och hackas fint. En eldfast form smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. På bottnen av formen lägges ett varv potatis, så ett varv strömming, därpå lök och flockar av smöret. Så fortsättes, tills det blir 5 varv potatis och 4 varv strömming. Överst

lägges resten av smöret i flockar, där ovanpå strös skorporna, blandade med de stötta pepparkakorna. Strömmingen stekes i god ugnsvärme omkr. 1/2 tim. Serveras som frukost- eller supérätt. — Potatisen kan uteslutas och strömmingen för övrigt stekas på samma sätt. Den kan även ätas direkt från kaggen "au naturel", då strömmingen endast sköljes och serveras med rå, hackad lök och nykokt potatis.

KALLA ANRÄTTNINGAR.

170. Hummer (au naturel).

HUMMERN är färsk, då stjärten bibehåller sin fulla spänstighet och klorna äro rörliga. Den slätaste och tyngsta är bäst. Hanarna föredragas vanligen framför honorna och kännas igen därpå att de två översta stjärtfenorna äro grövre och styvare än honornas. Honorna användas mest till såser och garnering för rommens skull. — Till en hummer på 4—5 hg. uppkokas 2 1/2 lit. vatten med 1 hg. grovt salt. Hummern lägges ned med huvudet före — den dör då genast — och får koka 15—20 min. Hummern blir hård i köttet, om den får koka för länge. Den får ligga på rygg att kallna och klyves strax innan den skall serveras i tvenne halvor, klorna krossas försiktigt, tarmen och magsäcken, som har sin plats vid huvudet, borttagas. Hummern upplägges på fat, garneras med grönsalad eller persilja och serveras med olja, ättika och peppar. — Hummer användes även till majonnäs, salad, à-la-daube, gratin, pastejer, krustader, kroketter, sås m. m.

171. Kräftor.

DE medelstora kräftorna äro bäst. De sköljas i kallt vatten. Till varje tjog kräftor beräknas 2 lit. vatten, 45 gr. grovt salt samt dillkronor efter smak. Då vattnet kokar friskt, ilägges kräftorna och få koka 10—15 min., läggas upp i ett fat och få kallna i så mycket av spadet, att det står jämnt

med kräftorna. Uppläggas högt på ett runt fat, garneras med dill och serveras till smörgåsbordet. Kunna även användas på alla sätt, som äro angivna vid hummer. Kalla anrättningar.

172. Krabbor.

De största krabborna anses för de bästa, ehuru de medelstora hava finare smak. De kokas på samma sätt som hummer, men fordra längre tid, omkr. ½ tim. innan de äro färdiga. Deras egentliga kött är i klorna; skalet innehåller blott en vit, lös massa, som liknar fiskmjölke. De serveras vanligen kalla men kunna användas till soppor, såser och raguer.

Man kan även lossa det lösa köttet med en gaffel och hacka det fint med lika mycket krasse samt blanda det med några droppar olja och ättika. Massan fylles därefter i krabbskalen, som uppläggas på fat och garneras med klorna och persilja. Serveras utan sås.

173. Ostron.

Av ostron finnas en mängd arter. De som hos oss mest användas äro de s. k. limfjords- och fladstrandsostronen samt engelska natives. Ostron hava en utsökt fin smak och äro så lättsmälta, att den ömtåligaste sjukling kan förtära dem, förutsatt att de äro fullkomligt friska. De äro bäst från sept.—april. Ett kännetecken på att ostronen äro levande är, att skalen äro tätt slutna. De ätas helst råa (au naturel), öppnas med ostronbrytare; man tillser noga, att saften ej spilles bort. Skägget bortskrapas (skäggen kunna kokas i helt litet vatten, silas och förvaras på butelj för att därmed sätta smak på såser) och ostronen serveras i det djupa skalet, upplagda på is och garnerade med citronklyftor. Små smörgåsar på brunt eller rostat bröd böra serveras samtidigt med ostronen. — Ostron kunna användas till såser, stuvningar, gratin och garnityr.

174. Hummermajonnäs (f. 6 pers.).

2 humrar (på 4 hg. st.)	1 1/2 hg. grovt salt (eller 1 burk
4 lit. vatten	hummer [1 lit.])
Äkta majonnäs: 2 äggulor	1 msk. dragonättika
1/2 tsk. salt, cayenne	1/2 msk. citronsaft
1/4 tsk. fransk senap	1 msk. kokande vatten
1 1/2 dcl. fin matolja	
Till garnering: 3 saladshuvuden	1/4 tsk. paprika
10 skivor färsk gurka	2 msk. matolja
2 tomater i skivor	1 msk. vinäger
1/4 tsk. salt	2 hårdkokta ägg

BEREDNING: Hummern kokas som i n:o 170 och får kallna. Den klyves längs efter och klorna krossas. Köttet lossas varsamt och skäres i bitar samt upplägges högt på ett runt fat, några vackra bitar fråntagas till garnering. Majonnäsen beredes som i n:o 10, men gelatinet uteslutes. Den hälles över hummern och garneras med de fråntagna hummerbitarna.

Saladen rensas, sköljes hastigt och lägges på linne, så att vattnet får väl rinna av. Den skäres tvärs över och lägges i en skål, tillika med gurk- och tomatskivorna, saltet och pepparn strös över och saladen blandas väl. Oljan och vinägern tillsättas småningom under fortsatt blandning. Saladen lägges runt omkring hummermajonnäsen och garneras med de hårdkokta äggen, skurna i skivor. Serveras som mellanrätt.

175. Hummersalad (f. 12 pers.).

3 humrar (på 4 hg. st.)	2 hg. grovt salt
5 lit. vatten	
Grönsaker: 2 morötter	1 burk gröna bönor
1 palsternacka	1 burk fina ärter
1 selleri	3—4 tryffel
1 blomkålshuvud	
Kokt majonnäs: 3 msk. smör (60 gr.)	4 msk. fin matolja
	saften av 1/2 citron
6 msk. mjöl (60 gr.)	2 msk. vinäger

$^1/_2$ tsk. engelsk senap	2 dcl. tj. grädde, 3 tsk. salt
5 dcl. vatten	1 tsk. socker, vitpeppar
4 äggulor	
Till garnering: 2 saladshuvuden	3 tomater, i klyftor
kruspersilja	3 hårdkokta ägg, i klyftor

BEREDNING: Hummern kokas som i n:o 170, får kallna, klyves och skäres i små vackra bitar.

Rotsakerna ansas på vanligt sätt, skäras i små, jämna tärningar, som kokas mjuka i lätt saltat vatten, varefter de upphällas i durkslag, så att vattnet får väl avrinna. Blomkålen rensas, kokas i saltat vatten, får kallna och fördelas i små bitar. Ärterna hällas upp i durkslag, bönorna skäras på snedden i tre delar och tryffeln skäres i strimlor. Till majonnäsen fräsas smör, mjöl och senap 2 min., vattnet spädes på litet i sänder, och såsen får koka under rörning 10 min. Den upphälles och röres, tills den är avsvalnad, då äggulorna, en i sänder, iröras och såsen arbetas med slev omkr. $^1/_2$ tim. under det att oljan, citronsaften och vinägern tillsättas, omväxlande och droppvis. Den till hårt skum slagna grädden röres i och såsen avsmakas med kryddorna. Grönsakerna och tryffeln nedröras i såsen jämte hummern, varefter saladen blandas mycket försiktigt, så att hummern ej går sönder. Saladen upplägges högt på runt silverfat och garneras med grönsalad, persilja, tomat och äggklyftor. Serveras som mellanrätt.

I stället för hummer kan kall fisk eller fågel, skuren i tärningar, användas.

176. Laxmajonnäs (f. 6 pers.).

6 hg. kokt, benfri lax (rester)

Grönsalad: 2 saladshuvuden	1 msk. matolja
$^1/_4$ tsk. salt	1 msk. vinäger
$^1/_4$ tsk. paprika	
Äkta majonnäs: 2 äggulor	1 msk. dragonättika
$^1/_2$ tsk. salt, cayenne	$^1/_2$ msk. citronsaft
$^1/_4$ tsk. fransk senap	1 msk. kokande vatten
$1^1/_2$ dcl. fin matolja	

Kalla anrättningar.

Till garnering: 3 små saladshuvuden
2 hårdkokta ägg, i klyftor
2 msk. kapris
4 urkärnade konserv. oliver, i tunna skivor
6 rädisor, i skivor

BEREDNING: Laxen skäres i tunna skivor; skinn och ben tagas bort. Saladen rensas, sköljes hastigt och lägges på linne, så att vattnet får väl rinna av. Den skäres tvärs över, lägges i en skål och blandas med kryddorna, oljan och vinägern. — Saladen lägges på ett runt fat, helst av silver, och laxskivorna läggas i pyramid ovanpå. Majonnäsen beredes som i n:o 10, men gelatinet uteslutes; när den är riktigt tjock, hälles den över laxen. Anrättningen garneras med det innersta av små saladshuvuden, äggklyftor, kapris samt skivor av oliver och rädisor. Serveras som frukost- eller mellanrätt.

177. Laxsalad (f. 12 pers.).

1 kg. kokt, benfri lax (rester)

Grönsaker: 2 morötter
1 palsternacka
1 selleri
2 kokta rödbetor
1 blomkålshuvud
1/2 burk gröna bönor
1/2 burk fina ärter
1 saladshuvud

Kokt majonnäs: 3 msk. smör (60 gr.)
6 msk mjöl (60 gr.)
1/2 tsk. engelsk senap
5 dcl. vatten
4 äggulor
4 msk. fin matolja
saften av 1/2 citron
2 msk. vinäger
2 dcl. tj. grädde, 3 tsk. salt
1 tsk. socker, vitpeppar

Till garnering: 1 litet vitkålshuvud, persilja

BEREDNING: Laxen skäres i skivor, skinn och ben tagas bort. Grönsakerna förberedas och kokas som i n:o 175 samt få rinna av väl. Majonnäsen beredes som i n:o 175. Laxskivorna tagas med gaffel och doppas i majonnäsen samt uppläggas på ett runt fat i pyramid. Grönsakerna och den sköljda samt i strimlor skurna grönsaladen blandas försiktigt

i resten av majonnäsen, saladen lägges i små snäckor, utskurna av råa vitkålsblad. Snäckorna ställas i en tät ring omkring laxen och emellan dem garneras med vacker kruspersilja. Serveras som mellanrätt. — På samma sätt kan rester av kokt gös, gädda och sik anrättas.

178. Opera-salad (f. 12 pers).

2 hg. stekt kycklingkött (rester)	1/2 hg. tryffel
1 hg. salt oxtunga	1 burk sparrisknopp (1/4 lit.)
2 hg. blek selleri	1 liten saltgurka, i skivor

Äkta majonnäs: 2 äggulor	1 msk. dragonättika
1/2 tsk. salt, cayenne	1/2 msk. citronsaft
1/4 tsk. fransk senap	1 msk. kokande vatten
2 dcl. fin matolja	

BEREDNING: Köttet, tungan, selleriet och tryffeln skäras i smala, vackra strimlor och uppläggas, var för sig, i små högar till en krans på ett runt serveringsfat. I mitten lägges sparrisen, som skall vara väl avrunnen. Mellan sparrisen och de övriga ingredienserna dekoreras med en bård av gurkskivor. — Majonnäsen beredes som i n:o 10 och hälles i en ring omkring anrättningen. Serveras till smörgåsbordet eller som mellanrätt.

179. Fransk salad i gelé (f. 12 pers.).

2 hg. kokt bönskött (rester)	3 medelstora, kokta potatisar
1 hg. salt oxtunga	2 tomater
1 *liten* saltgurka	2 små äpplen

Äkta majonnäs: 2 äggulor	1 msk. dragonättika
1/2 tsk. salt, cayenne	1/2 msk. citronsaft
2 dcl. fin matolja	1 msk. kokande vatten

Gelé: 1/2 lit. god buljong	1 äggvita och de sköljda skalen
5 blad gelatin	1 msk. kallt vatten
1 tsk. ättika	

BEREDNING: Hönsköttet och tungan skäras i strimlor. Gurkan, de skalade potatisarna, tomaterna och äpplena skäras i små, jämna tärningar. Majonnäsen beredes som i n:o 10 och får stå på kallt ställe några tim., så att den blir riktigt fast. Köttet och de övriga ingredienserna blandas försiktigt i majonnäsen. Geléet beredes som i n:o 10 och får stelna till hälften. Tolv små timbalformar glaseras därmed och ställas på is att stelna. Saladen fylles i formarna och litet gelé hälles över. Formarna ställas åter på is, tills geléet är fast, då de stjälpas upp och garneras med överbliven salad och gelé samt persilja. Serveras till smörgåsbordet eller som mellanrätt.

180. Höns i majonnäs (f. 6 pers.).

Rester av kokt höns (3 hg.) ell. 1 unghöns	1 msk. salt
12 dcl. vatten	4 vitpepparkorn
	1 lagerblad
Grönsalad: 2 saladshuvuden	1 msk. matolja
1/4 tsk. salt	1 msk. vinäger
1/4 tsk. paprika	
Äkta majonnäs: 2 äggulor	1 msk. dragonättika
1/2 tsk. salt, cayenne	1/2 msk. citronsaft
1/4 tsk. fransk senap	1 msk. kokande vatten
1 1/2 dcl. fin matolja	
Till garnering: 2 små saladshuvuden	2 msk. kapris
2 hårdkokta ägg, i klyftor	4 urkärnade, konserverade oliver

BEREDNING: Finnes rester av kokt höns, skäres köttet i jämna bitar. Hönset plockas och svedes med denaturerad sprit eller brännvin. Vingar och ben huggas av. Det skäres upp, tages ur, sköljes mycket väl och får ligga i vatten omkr. 6 tim. Hönset torkas med en kötthandduk och sättes på i kokande vatten, som skummas väl, när det kokas upp, varefter kryddorna tillsättas. Då köttet är mört, efter 1—2 tim., tages det upp och skinnet drages av. Köttet får kallna och skäres från benen i små, vackra, jämna bitar.

Grönsaladen beredes som i n:o 176 och lägges på ett runt fat, helst av silver. Majonnäsen beredes som i n:o 10. Köttet och majonnäsen läggas varvvis i pyramidform ovanpå saladen. Anrättningen garneras med det innersta av små saladshuvuden, äggklyftor, kapris samt skivor av oliver. Serveras som mellanrätt. Kalla anrättningar.

181. A-la-daube på hummer (f. 12 pers.).

3 humrar (på 4 hg. st.)	2 hg. grovt salt
5 lit. vatten	
Gelé: 1 lit. god fiskbuljong eller ljus köttbuljong	2 äggvitor och de sköljda skalen
	1 msk. kallt vatten
10 blad gelatin	3 msk. gott, vitt vin
Till garnering: 1 hårdkokt ägg	persilja
1 tryffel	salad

BEREDNING: Hummern kokas som i n:o 170. Köttet skäres i vackra bitar. — Geléet beredes på följande sätt: buljongen hälles i en kastrull tillika med det sköljda gelatinet och de med vattnet lätt uppslagna äggvitorna, blandade med de krossade äggskalen. Blandningen får under vispning ett gott uppkok, locket lägges på kastrullen, som lyftes från elden och får stå vid sidan av spisen omkr. 15 min. Buljongen silas då genom en i hett vatten urvriden silduk eller servett. Om det första, som rinner igenom, ej är klart, hälles det åter i silduken. Detta upprepas, tills geléet är fullständigt klart och, när det är kallt, tillsättes vinet. Litet av det klara geléet hälles på bottnen av en vattensköljd, vacker à-la-daubeform och ställes på is att stelna. Bottnen garneras därefter med det hårdkokta ägget och tryffeln, skurna i vackra figurer, samt persilja. Garneringen begjutes med några droppar av geléet, som får stelna, så att garneringen ej rubbas, då hummern lägges i. De vackraste bitarna av hummern läggas på bottnen och sidorna, med det övriga hummerköttet fylles formen. Resten av geléet hälles över och anrättningen ställes på is att stelna. Då den skall serveras, doppas formen hastigt

i en kastrull med hett vatten, avtorkas och stjälpes upp på ett runt fat. A-la-dauben garneras med hackad gelé, salad samt persilja och serveras till smörgåsbordet eller som mellanrätt med äkta majonnäs.

182. A-la-daube på fisk och hummer (f. 12 pers.).

1 kg. sik eller gös	6 vitpepparkorn
3 msk. salt	1 lagerblad
1 1/2 lit. vatten	1 burk hummer (1 lit.)
Gelé: 1 1/2 lit. av fiskspadet	1 msk. kallt vatten
15 blad gelatin	4 msk. gott, vitt vin
3 äggvitor	
Till garnering: 1 hårdkokt ägg	persilja
1 tryffel	

BEREDNING: Fisken fjällas, urtages, sköljes väl och torkas med en fiskhandduk. Den ingnides med hälften av saltet och får ligga 1/2 tim., torkas ånyo och påsättes i det kalla vattnet, tillsatt med resten av saltet samt kryddorna, och får sakta koka, tills den är färdig eller omkr. 15 min. Den upptages genast, skinnet drages av och fisken delas i 2 filéer. Benet lägges i spadet, som får koka ytterligare 20 min. Fisken skäres i vackra bitar och hummern likaså. Av fiskspadet beredes gelé som i n:o 181. När det är kallt, tillsättes vinet. Anrättningen beredes som i föregående recept och serveras till smörgåsbordet.

183. A-la-daube på lax (f. 12 pers.).

Ett stycke lax på 1 1/2 kg.	6 kryddpepparkorn
3 msk. salt	1 lagerblad
1 1/2 lit. vatten	5 dillstjälkar
Gelé: 1 1/2 lit. av fiskspadet	1 msk. kallt vatten
10—12 blad gelatin	4 msk. gott, vitt vin
3 äggvitor	5 dillstjälkar
Till garnering: 1 hårdkokt ägg	dill

BEREDNING: Laxstycket fjällas, rensas och tvättas väl med en fiskhandduk. Det skäres i skivor, dessa ingnidas med saltet och få ligga en stund. Fisken påsättes i det kalla vattnet, tillsatt med resten av saltet, kryddorna och dillen och får sakta koka, tills den är mjuk eller omkr. 15 min. Den får kallna i spadet och uppläggges därefter med hålslev på ett fat. Fiskspadet avsmakas och geléet beredes som i n:o 181. När det är kallt, tillsättes vinet. Litet av det klara geléet hälles på bottnen av en vacker, vattensköljd à-la-daube-form och ställes på is att stelna. Bottnen garneras därefter med det hårdkokta ägget, skuret i vackra figurer, samt dill. Garneringen begjutes med några droppar av geléet, som får stelna, så att garneringen ej rubbas. Formen fylles med den urbenade fisken, resten av geléet hälles försiktigt över och anrättningen får stelna på kallt ställe. Den stjälpes upp som i föregående recept, garneras med hackat gelé samt dill och serveras till smörgåsbordet eller som mellanrätt med äkta majonnäs.

184. A-la-daube på ål (f. 10—12 pers.).

1 1/2 kg ål
2 msk. salt
1/2 tsk. vitpeppar
dill, 3/4 lit. vatten
1 msk. ättika
6 kryddpepparkorn

Gelé: 3/4 lit. av spadet
6 blad gelatin
2 äggvitor
1 msk. kallt vatten
2 msk. gott, vitt vin

BEREDNING: Ålen flås, rensas, sköljes väl och torkas. Fenorna klippas av och ryggbenet skäres bort försiktigt, men fisken får ej skäras itu i ryggen. Den gnides in med hälften av saltet samt pepparn och belägges med dillstjälkar. Ålen rullas ihop från stjärten och ruladen ombindes med grov tråd, förut doppad i hett vatten. Den påsättes i kallt vatten tillika med ryggbenet, ättikan, resten av saltet och pepparn och får sakta koka, tills den är mjuk eller omkr. 40 min. (Är ålen stor, bör den skäras itu tvärs över och därav göras två

rulader.) — Ruladen tages upp, får kallna och skäres i 1 ½ cm. tjocka skivor. — Spadet avsmakas och geléet beredes som i n:o 181; när det är kallt, tillsättes vinet. A-la-dauben beredes som i föregående recept, men formen garneras endast med dill. Serveras till smörgåsbordet. — En del av geléet kan även hällas på ett fat och får stelna. Ålskivorna läggas därpå och överhällas med resten av geléet. När det är stelt, uttagas skivorna med ett runt mått, uppläggas på fat och garneras med dill.

185. A-la-daube på tunga (f. 10—12 pers.).

1 stor kalvtunga	1 ½ msk. salt, 5 vitpepparkorn
1 ¼ lit. vatten	3 kryddpepparkorn
2 tsk. köttextrakt	6 urkärnade, konserverade oliver

Gelé: 8 dl. av spadet	1 msk. kallt vatten
8 blad gelatin	2 msk. god madera
2 äggvitor	

Till garnering: 1 hårdkokt ägg	persilja
1 tryffel	

BEREDNING: Tungan får ligga i vatten 12 tim., skållas därefter i hett vatten och skrapas väl. Den sättes på i kallt vatten, tillsatt med det upplösta köttextraktet, skummas väl, när det kokar upp; salt och peppar läggas i. Tungan får koka, tills den är mör, omkr. 1 ½ tim., vilket prövas genom att sticka igenom den med en fin vispsticka. Den tages upp, skinnet drages genast av och tungan får kallna. Spadet silas, befrias från fett, avsmakas och geléet beredes som i n:o 181; när det är kallt tillsättes vinet. Litet av det klara geléet hälles på bottnen av en vattensköljd à-la-daubeform och ställes på is att stelna. Bottnen garneras därefter med det hårdkokta ägget och tryffeln, skurna i vackra figurer, samt persilja. Garneringen begjutes med några droppar av geléet, som får stelna, så att garneringen ej rubbas, då tungan lägges i. Oliverna skäras i skivor; tungan likaså. En olivskiva lägges på varje skiva tunga, dessa rullas ihop och läggas

i den garnerade formen. Resten av geléet hälles försiktigt över och à-la-dauben får stelna. Överblivet gelé hackas och användes som garnering. — Då formen skall stjälpas upp, doppas den hastigt i varmt vatten, avtorkas och stjälpes upp och ned på fatet, som man fuktat med vatten, så att à-la-dauben kan skjutas rätt på fatet, om så fordras. — Serveras till smörgåsbordet eller som mellanrätt med majonnäs.

186. A-la-daube på gris (f. 10–12 pers.).

1 kg. spädgris eller ungt bogfläsk	1 1/2 msk. salt
1/2 kg. kalvlägg	6 kryddpepparkorn
1 1/2 lit. vatten	3 nejlikor
1 morot	1 lagerblad

Gelé: 8 del. av spadet	2 äggvitor
2—3 blad gelatin	1 1/2 msk. ättika

Till garnering: 1 hårdkokt ägg, 1 rödbeta, persilja.

BEREDNING: Kalvläggen torkas med en duk, urvriden i kallt vatten, klyves och påsättes i kallt vatten, skummas noga, när det kokar upp. Fläsket torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och lägges i jämte den ansade, sönderskurna moroten och kryddorna; skummas åter och får sakta koka, tills det är mört eller omkr. 1 tim. Köttet tages upp, och då det kallnat skäres det i jämna bitar. Spadet får koka med kalvläggen, tills det blir omkr. 1 lit. och får kallna; allt fett borttages noga. Geléet beredes som i n:o 181. Bottnen av formen garneras med det hårdkokta ägget och rödbetan, skurna i vackra figurer, samt persilja. Garneringen begjutes med några droppar av geléet, som får stelna, så att garneringen, ej rubbas, då köttet lägges i. De vackraste bitarna läggas i bottnen och på sidorna, formen fylles med det övriga köttet och resten av geléet hälles försiktigt över. A-la-dauben ställes på kallt ställe att stelna. Stjälpes upp som i föregående recept och garneras med rödbetor, ägg och persilja. Serveras till smörgåsbordet.

Kalla anrättningar.

187. A-la-daube på vilt (f. 6—8 pers.).

1 orrhöna eller 2 ripor	2 tsk. salt
3 msk. smör (60 gr.)	6 vitpepparkorn
1 $^1/_2$ lit. god buljong	
Gelé: 8 del. av buljongen	1 msk. kallt vatten
8 blad gelatin	1 msk. god madera
2 äggvitor	
Till garnering: 1 hårdkokt ägg	persilja
2 tryffel	

BEREDNING: Fågeln plockas, svedes, tages ur, och vingar och ben huggas av. Den sköljes mycket väl och torkas med en kötthandduk, sättes upp (se fågel) och brynes i smöret. Den kokande buljongen spädes på, kryddorna läggas i, och fågeln får koka, tills den är mör eller omkr. 1 $^1/_2$ tim. Den får kallna och köttet skäres löst från benen och skäres i vackra bitar. Skrovet lägges i buljongen, som får koka ihop, tills det blir knappt 1 lit. Buljongen silas och skummas. Geléet beredes som i n:o 181. Bottnen av formen garneras med det hårdkokta ägget och tryffeln, skurna i vackra bitar, samt persilja. Garneringen begjutes med några droppar av geléet, som får stelna, så att garneringen ej rubbas, då köttet lägges i. De vackraste fågelbitarna läggas i bottnen och vid sidorna. Formen fylles med det övriga köttet och resten av geléet hälles försiktigt över. A-la-dauben ställes på kallt ställe att stelna. Stjälpes upp som i n:o 185 och garneras med hackat gelé, tryffel och persilja. Serveras med majonnäs som mellanrätt. — A-la-daube av tamfågel beredes på samma sätt.

188. Stek i gelé (f. 10—12 pers.).

6 hg. överbliven ox- eller kalvstek	1 kokt morot
	$^1/_4$ burk gröna bönor
Gelé $^3/_4$ lit. god buljong	2 äggvitor
8 blad gelatin	1 msk. god madera
Till garnering: 2 saladshuvuden	2 tomater

BEREDNING: Steken, som bör vara saftig och god, skäres i vackra, jämna skivor, som med jämna avstånd läggas på ett stort fat. Moroten skäres i skivor och dessa skäras ut till blommor med legymjärn. Bönorna skäras ut till stjälkar och blad. Med dessa blommor och blad garneras köttskivorna. Geléet beredes som i n:o 181, och när det är kallt, tillsättes vinet. Litet av det klara geléet hälles på fatet men får endast gå nätt och jämt upp till garneringen, ty eljest flyter den omkring. Då det första geléet stelnat, påhälles återstoden, som bör täcka köttskivorna. Fatet ställes på kallt ställe och efter 2—3 tim. skäras skivorna ut, så att en kant av geléet går utanför skivan. Ett runt fat garneras med saladsblad och tomatklyftor och skivorna läggas i krans på fatet men så att blommorna synas. Serveras som mellanrätt med legym- eller potatissalad.

189. Tunga i gelé (f. 12—15 pers.).

1 rimmad, rökt oxtunga	3 lit. vatten
Till garnering: 1 hårdkokt ägg	1/4 burk gröna bönor
Gelé: 1 1/2 lit. god buljong	1 msk. kallt vatten
12—15 blad gelatin	1/2 del. god scherry ell. madera
3 äggvitor	

BEREDNING: Tungan får ligga i vatten omkr. 12 tim., påsättes i kallt vatten och får koka sakta tills den är mör eller omkr. 3 tim. Den tages upp, skinnet drages genast av och tungan får kallna. Den skäres därefter i 3 mm. tjocka skivor, som putsas av, så att de få vacker form och bliva lika stora. (Det avputsade kan användas till kroketter eller stuvning.) Skivorna läggas på stora fat med litet mellanrum. Äggvitan och gulan skiljas. Äggvitan skäres ut till blommor och gulan hackas fint till fröhus. Bönorna skäras ut till stjälkar och blad. Med dessa blommor och blad garneras tungskivorna vackert och behandlas sedan som i föregående recept. De uppläggas på runt fat och garneras med

Kalla anrättningar.

små snäckor av vitkålsblad, fyllda med legymsallad samt persilja eller med fyllda tomater och salad. Serveras som mellanrätt.

190. Järpe i gelé (f. 12 pers.).

6 järpar 1 hg. smör	3 tsk. salt 1/2 lit. kokande buljong
Gelé: Köttskyn 2 lit. god buljong 12—15 blad gelatin	3 äggvitor och de sköljda äggskalen, 1 msk. kallt vatten 1/2 dcl. god madera ell. scherry
Till garnering: 6—8 tryffel gelékrutonger	2 saladshuvuden

BEREDNING: Järparna plockas, svedas, tagas ur och vingar och ben huggas av. De sköljas mycket väl, torkas med en kötthandduk och sättas upp (se fågel). Smöret brynes, fåglarna läggas i med brösten upp och få steka i varm ugn omkr. 1/2 tim., varunder de ösas över och spädas med buljongen. De tagas upp och få kallna, varefter brösten försiktigt lossas från skroven; varje brösthalva skäres i 3 skivor. Skroven läggas tillbaka i stekgrytan, buljongen spädes på och får koka med köttskyn, tills det blir omkr. 1 1/2 lit. Buljongen silas, får kallna och allt fett skummas noga bort.

Geléet beredes som i n:o 181; när det är kallt, tillsättes vinet. Litet av det klara geléet hälles på bottnen av 12 vattensköljda järpformar och ställes på is att stelna. Formarna garneras därefter med tryffeln, skuren i vackra figurer. Garneringen begjutes med några droppar av geléet, som får stelna, så att garneringen ej rubbas, då köttet lägges i. Ett halvt järpbröst lägges i varje form, så att det ser helt ut och med yttersidan mot garneringen, varefter formarna fyllas med gelé. Formarna ställas på kallt ställe att stelna. Resten av geléet hälles upp på ett fat och får stelna. Av ett gammalt vetebröd skäres en toppformig krutong, som urhålkas i toppen, omlindas med staniolpapper och ställes mitt på ett stort, runt silver- eller porslinsfat. I toppen av krutongen sättas blommor och grönt. Järpbrösten stjälpas ur formarna och resas mot

krutongen. Emellan dem garneras med spritsad gelé och runt omkring på fatet med små trekantiga gelékrutonger, som dekoreras med hackad tryffel. Anrättningen garneras med de inre ljusa saladsbladen och serveras som mellanrätt med majonnäs. **Kalla anrättningar.**

191. Chaud-froid på järpe (f. 12 pers.).

6 järpar	3 tsk. salt
2 hg. späck i flata skivor	1/2 tsk. vitpeppar
1 hg. smör	1 lit. stark, brun buljong
Sås: 2 msk. smör (40 gr.)	1—2 msk. madera
6 msk. mjöl (60 gr.)	1/2 tsk. salt, cayenne
8 dcl. köttsky	1 tsk. biffsteksås
1 dcl. tjock grädde	3—4 blad gelatin
Till garnering: 2 hårdkokta ägg	4—5 stora tryffel
Gelé: 1 lit. mörk buljong	2 äggvitor och de sköljda skalen
8—10 blad gelatin	1 msk. kallt vatten

BEREDNING: Järparna förberedas som i föregående recept. Sättas upp (se fågel), så att bröstet blir högt och ovalt, bindas över med var sin späckskiva och kryddas. Smöret brynes i en stekgryta, fåglarna läggas i och stekas i varm ugn omkr. 1/2 tim., under det de ösas över och spädas med buljongen. De tagas upp, skinnet drages av och fåglarna få kallna. Köttskyn silas och skummas. Benen skäras ifrån, ryggen putsas bort; fåglarna klyvas och bröstbenet skäres försiktigt bort.

Till såsen fräsas smör och mjöl 2 min., köttskyn och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Vinet, kryddorna och biffsteksåsen tillsättas, såsen avsmakas, får koka upp och skummas. Gelatinet sköljes, upplöses i 1 msk. hett vatten och röres i. Såsen hälles upp i en skål och röres sakta, tills den är så tjock, att den täcker skeden. Fågelbrösten sammansättas med litet av såsen, så att de se hela ut, glaseras därefter med resten av såsen, läggas på ett fat och garneras med stjärnor av äggvita och tryffel. Geléet beredes som i n:o

181; när det är fullkomligt kallt, hälles det över den garnerade fågeln och får stelna. Fågelbrösten skäras ut, så att en liten rand av geléet går utanför köttet. Anrättningen lägges upp och garneras som i föregående recept. Serveras som mellanrätt med grönsalad och fruktgelé.

I stället för att urhålka krutongen kan man skära ut en citron till en korg och med en liten trästicka fästa den i toppen av krutongen. Korgen fylles med blommor och grönt.

Chaud-froid på tamfågel eller villebråd beredes på samma sätt.

192. Rökt, kokt skinka i gelé (f. 18—20 pers.).

1 lätt rökt skinka på omkr. 4 kg. | 6 lit. vatten

Vitt gelé: 1/2 lit. ljus buljong | 1 msk. kallt vatten
5 blad vit gelatin | 1 msk. god madera
2 äggvitor

Rött gelé: 3 dcl. ljus buljong | 1 äggvita
4 blad röd gelatin | 1/2 msk. kallt vatten

Till garnering: 1/4 burk gröna bönor, 1 saladshuvud

BEREDNING: Skinkan får ligga i rikligt med kallt vatten över natten för att vattnas ur. Den påsättes, med svålsidan upp, i kallt vatten och får sakta koka, tills den är mör eller omkr. 3 1/2 tim. Den är färdig, när det lilla benet, som sitter på skinkläggen, lätt lossnar. Skinkan får kallna i sitt spad, varefter den lägges upp på ett avlångt fat och svålen drages av.

Det vita och det röda geléet beredes som i n:o 181. Blir det röda geléet för ljust, färgas det med litet karmin. Skinkan skäres i jämna, vackra skivor, som läggas tillbaka på benet, så att skinkan ser hel ut. Det vita geléet hälles så småningom över, så att skivorna hålla ihop och skinkan blir vackert glaserad. När det vita geléet stelnat fullkomligt, garneras skinkan med det röda geléet, som spritsas ut genom en krusig pappersstrut till blommor och slingor. Bönorna skäras ut till

stjälkar och blad. Benet på skinkan garneras med krusat papper och fatet med hackat gelé, gelékrutonger och grönsalad. Serveras som mellanrätt med legymsalad eller färserade tomater. Andra kalla kötträtter kunna garneras på liknande sätt.

193. Randig fågelfärs i gelé (f. 12 pers.).

Färs av vilt: 2 ripor eller 1 orrhöna = omkr. 225 gr. skrapat kött salt, vitpeppar	1 hg. panad 1 hg. smör 1 ägg 2 äggulor, 2 tryffel
Färs av höns: 1 stort höns = omkr. 225 gr. skrapat kött salt vitpeppar	1 hg. panad 1 hg. smör 1 ägg 2 äggulor, 2 tryffel
Panad: 1 1/2 dcl. vatten 1/4 tsk. salt	30 gr. smör 75 gr. siktat mjöl

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.)

Gelé: 1 1/2 lit. mörk buljong 12—15 blad gelatin 2 äggvitor	1 msk. kallt vatten 2 msk. god madera

BEREDNING: Färsarna beredas som i n:o 67, och den i fina strimlor skurna tryffeln röres i. De läggas varvvis i en avlång, smord brödform, som rymmer omkr. 1 1/2 lit. Formen bindes över med smörat papper och färsen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Den avprovas med vispkvist, stjälpes upp på avlångt fat och får kallna.

Geléet beredes som i n:o 181. Färsen skäres i omkr. 7 mm. tjocka skivor, som läggas på stora fat med litet mellanrum. Det klara geléet hälles över och får stelna. Skivorna skäras ut med en spetsig kniv, så att en rand av geléet går utanför skivans kant. De läggas i krans på ett stort, runt fat, helst av silver. I mitten lägges legymsalad och runt omkr. garneras med hackat gelé, ljusa saladsblad och tomatklyftor. Serveras som mellanrätt. Tryffeln kan uteslutas i färsen och i stället skäras i vackra figurer, varmed färsskivorna garneras, innan geléet hälles över.

Kalla anrättningar.

194. Skånsk köttpastej (f. 12—15 pers.).

1,3 kg. benfritt oxkött	salt och vitpeppar efter smak
212 gr. magert svinkött	½ lit. god, klar buljong
650 gr. fläsktärningar	1 vinglas fin vinättika
1 stor rödlök	1 medelstor salt- eller ättiksgurka
1 msk. smör (20 gr.) till löken	6 oliver
3 ägg	

Till formen: 750 gr. grovt rågmjöl, ½ lit. vatten

BEREDNING: Ox- och svinkött torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i bitar och drives 6—8 gånger genom köttkvarn. Löken skalas, hackas fint och fräses i smöret. Köttet arbetas tillsammans med fläsktärningarna, löken, de uppvispade äggen och kryddorna omkr. 1 tim., varunder buljongen och ättikan tillsättas, litet i sänder. Oliverna urkärnas, hackas grovt tillika med gurkan och blandas väl med färsen. Av rågmjölet och vattnet göres en deg, varmed en stor, krusig bleckform beklädes. Färsen lägges i, ett lock av degen lägges över och pastejen gräddas i ugn omkr. 3 tim. Den får kallna i formen, stjälpes upp, skäres i vackra skivor och garneras med grönsalad, hårdkokta ägg och rödbetor. Serveras som mellanrätt med majonnäs. Pastejen kan vintertiden förvaras 2 mån. i sin form.

I stället för ox- och svinkött kan kalvkött, höns och salt oxtunga användas.

195. Laxrulader (f. 6 pers.).

6 hg. salt lax	2 rödbetor
8 dcl. mjölk	

Till garnering: Skarpsås, 3 hårdkokta ägg | 1 saladshuvud

BEREDNING: Laxen skäres i tunna skivor, som läggas i mjölk under 6 tim. De inklappas därefter i en duk. Rödbetorna skäras i tjocka strimlor. Laxskivorna rullas ihop med en rödbetsstrimla i varje. Ruladerna ställas på ett av-

långt fat, skarpsåsen hälles över och anrättningen garneras med de hårdkokta äggen, skurna i klyftor, samt grönsalad. Serveras som frukosträtt.

196. Rysk kaviar (rom av störfisk).

DEN färska rommen är finast, men den köpes även konserverad. Kaviar garneras med halva, räfflade citronskivor och serveras med rostat bröd och smör.

197. Svensk kaviar.

Rom av sik, lake eller gädda
salt, vitpeppar
fint hackad portugisisk eller rödlök

BEREDNING: Rommen rensas från hinnor och blod, blandas med salt och peppar efter smak, lägges upp på assiett och garneras runt omkring med fint hackad lök.

198. Falsk kaviar (f. 6 pers.).

2 råa äggulor
8 ansjovisar
1 liten portug. lök ell. 2 stora rödlökar

BEREDNING: Äggulorna läggas på ett litet avlångt fat. Ansjovisarna rensas, urbenas, hackas fint och läggas i en ring omkr. gulorna. Runt omkring lägges den fint hackade löken. Vid bordet blandas alla ingredienserna med en gaffel.

199. Potkäs (f. 12 pers.).

220 gr. riven ost (roquefort, gorgonzola, stilton och parmesan)
2 msk. riven mesost
80 gr. gott smör
1—2 msk. fin konjak

BEREDNING: De rivna ostsorterna (rester av vilken ostsort som helst kan användas) blandas och arbetas *väl* med smöret, varefter konjak efter smak tillsättes. Potkäsen packas i en porslinsburk med lock och förvaras på kallt ställe

Kalla anrättningar.

200. Bredda smörgåsar.

TILL bredda smörgåsar användes osaltat smör, blandat med *litet* fransk senap. Brödskivorna formas runda med ett glas eller ock skäras de avlånga. Till hårda smörgåsar brukas hårt kuvertbröd. Användes ej något kallskuret, bredes smöret i ränder. Som kallskuret användes kaviar, rökt lax, tunga, skinka, ansjovis och hackade ägg, räkor, hummer, ost m. m.

Smörgåsar med kaviar garneras med hackad äggvita.

201. Enkla sandwiches (f. 6 pers.).

12 skivor ankarstock
12 skivor vetebröd
1 ½ hg. smör
6 skivor rökt, kokt skinka
6 skivor tunga
fransk senap

BEREDNING: Brödskivorna böra vara omkr. 3 mm. tjocka. De svarta brödskivorna bestrykas med smör, beläggas med skinka eller tunga, varpå litet senap strykes; ovanpå dessa läggas de smörbestrukna veteskivorna. Smörgåsarna få ligga i lindrig press mellan två skärbräden omkr. 1 tim. De skäras sedan rektangulära, omkr. 7 cm. långa och 3 ½ cm. breda, och uppläggas i pyramid på servett. Serveras till té, frukost, smörgåsbordet vid middagar samt till supé.

202. Dubbla sandwiches (f. 12 pers.).

1 25-öres formbröd (vete)
2 ½ hg. smör
½ tsk. fransk senap
½ hg. kokt skinka
½ hg. tunga
½ hg. kalvstek
1 saltgurka
1 hg. rökt lax
1 hg. schweizerost

BEREDNING: Brödet bör vara gräddat dagen förut. Det skäres i tunna skivor på längden, kanterna skäras bort. Smöret röres med senapen, tills det blir pösigt. Brödskivorna bestrykas därmed på båda sidor och läggas på varandra med ett lager kallskuret emellan dem. Ovanpå kalvsteken lägges den i tunna skivor skurna saltgurkan. Den första och sista brödskivan bestrykes endast på den ena sidan med smör.

Smörgåsarna läggas i press mellan två skärbräden; på översta skärbrädet lägges en mindre tyngd. Efter 2 tim. kan brödet skäras i tunna skivor, dessa formas sedan och serveras som i föregående recept. — Till dessa sandwiches kan även ankarstock användas tillsammans med vetebrödet.

203. Rostat bröd.

VETEBRÖD från föregående dag kan användas härtill. Brödet skäres i omkr. 8 mm. tjocka skivor; dessa läggas på halster och rostas över gas eller på spisen över stark eld, tills de äro ljusbruna på båda sidor. Skivorna få icke läggas på varandra, de bliva då sega, utan ställas på kant i en ställning för rostat bröd (finnes i handeln). Brödet serveras varmt med smör till té, kaffe, små frukosträtter eller soppor.

GRÖNRÄTTER.

204. Kokt sparris (f. 6 pers.).

50 färska sparrisar
2 lit. vatten
30 gr. salt

BEREDNING: Sparris skördas från mitten av maj till slutet av juni. Den kan förvaras 4—5 dagar i källare, om den är buntad i knippor och täckes över med sand. De största serveras kokta som mellanrätt, de mindre användas till soppor och stuvningar.

Sparrisen skrapas försiktigt med vass kniv *mot* knoppen utan att den beröres; endast den yttersta hinnan borttages. Den sköljes försiktigt i kallt vatten, hopbindes i fem knippor med knopparna åt samma håll. Vattnet kokas upp med saltet och skummas väl, varefter sparrisen lägges i och får koka 15—20 min., beroende på sparrisens beskaffenhet. Den tages genast upp och får rinna av på sil eller duk. Sparrisen lägges på fat med bruten servett, varpå snörena klippas bort. Den serveras mycket varm med rört smör, upplagt som små

rullar i en såskanna, eller med någon sås, såsom äkta hollandaise, musslins- eller béarnaise-sås.

Konserverad stångsparris kan med fördel serveras på ovannämnda sätt. Då man öppnar sparrisburken, bör detta ske från bottensidan, enär man annars lätt skadar konpparna. Sparrisen lägges i kokande, saltat vatten, upptages, på vattnet ånyo kokar upp, och får rinna av på sil eller duk.

205. Sparrissnäcka à la gourmet (f. 6 pers.).

1 burk sparrisknopp (1/2 lit.)	10 gr. salt
1 lit. vatten	

Vit sås:	1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 tsk. salt
	3 msk. mjöl (30 gr.)	1/2 tsk. socker
	1 del. sparrisspad	1/4 tsk. vitpeppar
	3 del. grädde	1 äggula, 1 msk. riven ost

BEREDNING: Burken öppnas och sparrisen behandlas som i föregående recept. Sex bensnäckor smörjas med kallt smör och sparrisen lägges i. Smör och mjöl fräsas 2 min., sparrisspadet och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Såsen avsmakas med kryddorna, avredes med äggulan, hälles över sparrisen i snäckorna och litet riven ost strös över. Anrättningen begjutes med litet skirat smör. Snäckorna sättas i en långpanna med grovt salt och gratineras i varm ugn 10—15 min. Serveras genast på runt fat med bruten servett, garnerade med salad eller persilja.

206. Grönrätt av sparris (f. 6 pers.).

50 färska sparrisar eller 1 burk sparrisknopp (1/2 lit.)	2 lit. vatten 30 gr. salt
Till garnering: 4 del. muslinsås	1 burk fina champinjoner (1/4 lit.) 5—6 tryffel

BEREDNING: Sparrisen kokas som i n:o 204 och knopparna skäras av till en längd av 5 cm. (Det övriga kan användas till soppa eller stuvning.) Sparrisen lägges i en

silverkarott, den varma muslinsåsen (se såser) hälles över, ovanpå strös champinjonerna (skurna i strimlor och frästa i litet smör) och den i fina strimlor skurna tryffeln. Grönrätter.

207. Kokta kronärtskockor (f. 6 pers.).

6 stora kronärtskockor	salt, vatten

BEREDNING: Kronärtskockorna putsas på så sätt, att stjälken och de nedre, hårda bladen tagas bort och de vassa taggarna på de övriga bladen klippas av. De sköljas väl och bindas om med snöre, så att de ej falla sönder under kokningen. De läggas i lätt saltat, kokande vatten, men ej mer än att det till en tredjedel täcker dem, och få koka hastigt med tätt slutet lock omkr. 15—20 min. De läggas på varmt silfat att rinna av och snöret klippes bort. Skockorna läggas upp- och nedvända på varmt fat med bruten servett och serveras med samma slags sås som sparris.

208. Fyllda kronärtskocksbottnar (f. 6 pers.).

6 stora konserverade kronärtskocksbottnar	3 msk. smör (60 gr.)
2 medelstora portug. lökar	2 msk. stötta skorpor
	1 msk. riven ost

BEREDNING: Bottnarna läggas på smörbestruket, eldfast fat eller på ett fat av silver. Löken skalas, hackas fint och fräses i 2 msk. av smöret, tills den är gulbrun, då den hälles upp och får kallna i smöret. Massan fylles därefter i bottnarna och beströs med stötta skorpor och litet riven ost; resten av smöret smältes och hälles över. Fatet ställes i en långpanna med grovt salt och anrättningen gratineras i varm ugn 10—15 min. Serveras mycket varm.

209. Kronärtskocksbottnar à la princesse (f. 12 pers.).

12 stora konserverade kronärtskocksbottnar	1 burk sparrisknoppar (1/4 lit.)
	1 burk franska ärter (1/4 lit.)

3/4 lit. kokande vatten	5 dcl. muslinsås
1/2 msk. smör (10 gr.)	3 tryffel, 2 msk. smält smör

BEREDNING: Bottnarna läggas i vattnet, tillsatt med smöret; när det ånyo kokar, tagas de upp med hålslev och få rinna av. Sparrisen och ärterna värmas i vattenbad, hällas upp och få rinna av. På 6 av bottnarna lägges sparrisen och på de övriga ärterna. Muslinsåsen (se såser) hälles på ett varmt silverfat; tryffeln, som skall vara fint hackad, strös över, bottnarna ställas i ring därpå, begjutas med det skirade smöret och serveras mycket varma.

210. Turska bönor (Haricots verts) (f. 6 pers.).

1/2 kg. späda turska bönor	15 gr. salt
1 1/2 lit. vatten	

BEREDNING: Bönorna rensas, sköljas i kallt vatten och få rinna av på linne. De påsättas i kokande, saltat vatten och få koka hastigt, utan lock, tills de äro mjuka, då de läggas upp med hålslev på fat med bruten servett och serveras med rört smör eller hollandaise.

Konserverade haricotsverts kunna användas på samma sätt: de läggas i kokande, saltat vatten och då det ånyo kokar, tagas bönorna genast upp. Vaxbönor tillagas och serveras som turska bönor.

211. Engelsk selleristjälk (blekselleri).

DE yttersta, grova, gröna bladen borttagas på selleristjälkarna, men litet av roten får sitta kvar. De sköljas väl, få rinna av och serveras, stående i ett högt glas med vatten, till lunch eller middag med smör och någon fin ost.

212. Kokt selleristjälk.

STJÄLKARNA rensas och sköljas som i föregående recept, sammanbindas i knippor liksom sparris, läggas i kokande, saltat vatten och få koka 10—15 min. De få rinna av, läggas upp på fat med bruten servett och serveras varma med rört smör.

213. Fyllda selleribottnar (f. 6 pers.).

2 stora rotsellerier	36 små jordärtskockor
2 lit. vatten	3 msk. smält smör (60 gr.)
15 gr. salt	3—4 tryffel

BEREDNING: Sellerierna skalas, sköljas och skäras vardera i 6 skivor. Dessa avjämnas kring kanterna, så att de bliva runda och lika stora, samt urhålkas något i mitten. De läggas i rikligt med kokande, lätt saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka. De läggas upp med hålslev i ring på ett runt fat; på varje botten läggas 3 små jordärtskockor, litet smält smör hälles över och sist överströs den fint hackade tryffeln. Jordärtskockorna förberedas och kokas som i n:o 215.

214. Gratin på selleri (f. 6 pers.).

2 medelstora rotsellerier	70 gr. mjöl
2 lit. vatten	5 dcl. kokande mjölk
15 gr. salt	1 tsk. salt, 1/2 tsk. socker
60 gr. smör	1/4 tsk. vitpeppar, 5 ägg

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Sellerierna skalas, sköljas, sättas på i kokande, saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka, vilket prövas med en fin vispsticka. De tagas upp, få kallna och skäras i tärningar. Smör och mjöl fräsas 2 min., den kokande mjölken spädes på och massan får koka, under rörning, 5 min. Den hälles upp i ett fat och kryddorna röras i. När mesta hettan avgått, iröras äggulorna, en i sänder och massan röres 15 min. Sist nedskäras försiktigt de till hårt skum slagna äggvitorna. En pajform smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Äggsmeten och selleritärningarna läggas i varvvis, första och sista varvet skall vara äggsmet. Formen får ej fyllas mer än till 3/4 delar, emedan äggsmeten höjer sig. Puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 1/2 tim. Vattnet, vari formen står, spädes med *kokande* vatten, när så behöves, ty puddingen fordrar jämn värme för att kunna höja

sig. Puddingen prövas med vispsticka och serveras med rört smör genast den tagits ur ugnen.

På samma sätt beredes gratin på blandade grönsaker (sparris, späda turska bönor eller vaxbönor och blomkål).

215. Kokta jordärtskockor med tryffel (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. jordärtskockor	15 gr. salt
2 lit. vatten	3—4 tryffel

BEREDNING: Jordärtskockorna borstas rena, skrapas, sköljas väl, formas runda och få ligga i ättikblandat vatten (2 lit. vatten, 2 msk. ättika) 1 tim. De sättas på i kokande, saltat vatten och få koka mjuka, tagas upp med hålslev, läggas upp på runt fat med bruten servett, strös över med tryffeln, skuren i fina strimlor, och serveras mycket varma med rört smör.

216. Jordärtskockor à la Idun (f. 6 pers.).

1 lit. jordärtskockor	10 gr. salt
1 1/2 lit. vatten	3—4 tryffel

Vit sås:	1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 tsk. salt
	3 msk. mjöl (30 gr.)	1/2 tsk. socker
	1 dcl. jordärtskocks-spad	1/4 tsk. vitpeppar
	3 dcl. grädde	1 äggula

Till snäckorna:	3 msk. smör	2 msk. stötta skorpor
	1 msk. riven ost	

BEREDNING: Jordärtskockorna förberedas och kokas som i föregående recept. Tagas upp med hålslev, få kallna och skäras i 3 mm. tjocka skivor. Tryffeln skäres i tunna skivor och blandas med jordärtskockorna, som därefter läggas i 6 små bensnäckor, smorda med hälften av smöret. Vit sås hälles över; anrättningen beströs med riven ost och stötta skorpor, resten av smöret smältes och hälles över. Snäckorna sättas i en långpanna med grovt salt och gratineras i varm

ugn 10—15 min. Serveras genast på runt fat med bruten servett, garnerade med persilja eller salad. Den vita såsen beredes som i n:o 205. **Grön-rätter.**

217. Kokta sockerrötter (f. 6 pers.).

30 fina, jämna sockerrötter	15 gr. salt
1 1/2 lit. vatten	1/2 citron

BEREDNING: Sockerrötterna skrapas, sköljas väl och få ligga i ättikblandat vatten (2 lit. vatten, 2 msk. ättika) 1 tim. De buntas ihop, 6 i varje bunt, sättas på i kokande, saltat vatten tillsatt med saften av 1/2 citron och få koka, tills de äro mjuka, vilket prövas med en vispsticka. De tagas upp med hålslev, läggas på avlångt fat med bruten servett och serveras mycket varma med rört smör eller hollandaise, tillsatt med saften av 1 blodapelsin.

218. Sockerrötter i frityrdeg (f. 6 pers.).

24 fina, jämna sockerrötter	15 gr. salt
2 lit. vatten	

Frityrdeg: 80 gr. torrt mjöl	1/2 del. av spadet
3 gr. salt	1/2 del. mjölk
1/2 msk. smält smör (10 gr.)	1 ägg

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Sockerrötterna förberedas och kokas som i föregående recept och få rinna av på linne.

Till frityrdegen sammanvispas alla ingredienserna till en tjock pannkakssmet, som får stå och svälla omkr. 2—3 tim. Sockerrötterna skäras mitt itu, tagas med en gaffel och doppas ned i smeten, som fullständigt måste övertäcka dem, samt kokas i flottyren, tills de äro vackert gulbruna. De få rinna av på gråpapper, läggas upp på fat med bruten servett eller tårtpapper och serveras mycket varma med rört smör.

Grön-
rätter.

219. Gratin på blomkål (f. 6 pers.).

2 medelstora, vackra blomkålshuvuden	1 1/2 lit. vatten 10 gr. salt
Vit sås: 1 1/2 msk. smör (30 gr.) 3 msk. mjöl (30 gr.) 1 dcl. blomkålsspad 3 dcl. grädde	1 tsk. salt 1/2 tsk. socker 1/4 tsk. vitpeppar 1 äggula
Till fatet: 2 msk. smör (40 gr.) 2 msk. riven ost	2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Blomkålen rensas, sköljes och får ligga i ättikblandat vatten (2 lit. vatten, 2 msk. ättika) 1 tim. Den tages upp, sköljes ånyo och sättes på i kokande, saltat vatten och får koka, tills en vispsticka går lätt igenom den. Blomkålen tages genast upp med hålslev, får rinna av och lägges på ett smörbestruket, eldfast fat eller på ett fat av silver. Smör och mjöl fräsas 2 min., kålspadet och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna, avredes med äggulan och hälles över blomkålen, som därefter beströs med den rivna osten och de stötta skorporna. Litet skirat smör hälles över, fatet ställes i en långpanna med grovt salt och anrättningen gratineras i varm ugn omkr. 15 min. Serveras genast den tages ur ugnen.

220. Blomkål i frityrdeg (f. 6 pers.).

2 medelstora vackra blomkålshuvuden 2 lit. vatten	15 gr. salt
Frityrdeg: 1 hg. torrt mjöl 3 gr. salt 1/2 msk. smält smör (10 gr.)	1/2 dcl. av spadet 1 dcl. mjölk 1 ägg

Till kokning: 3/4 kg. flottyr

BEREDNING: Blomkålen förberedes och kokas som i föregående recept, får rinna av på linne och delas därefter i mindre bitar. — Frityrdegen beredes som i n:o 218; den

sönderdelade blomkålen doppas däri och kokas gulbrun i den heta flottyren. Den får rinna av på gråpapper, lägges på fat med bruten servett eller tårtpapper och serveras mycket varm med rört smör.

Om så önskas, kan någon svampstuvning läggas mitt på fatet och den kokta blomkålen i en krans omkring.

221. Kokt purjolök (f. 6 pers.).

12 smala fina purjolökar	10 gr. salt
1 1/2 lit. vatten	

BEREDNING: Lökarna ansas på vanligt sätt och de gröna bladen skäras av något. De sköljas ytterst väl så att ingen sand eller jord finnes kvar mellan bladen, sättas på i kokande saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka, vilket prövas med en vispkvist. Tagas upp med hålslev och serveras mycket varma på fat med bruten servett. Rört smör serveras därtill.



Grekiskt gästabud. Bild från antik grekisk vas.

SOPPOR.

Soppor.

Under namnet soppor förstås i den finare matlagningen endast de, vilka äro beredda av buljong, såsom klara eller avredda soppor och puréer, men i den enklare matlagningen eller s. k. husmanskosten går även frukt-, saft,- vin- och mjölksoppor under denna benämning. — I denna kokbok återfinnes däremot gröt under avdelningen »mjöl- och grynrätter».

222. Kokning av buljong.

Buljong är grundbeståndsdelen i alla finare soppor och man kan med skäl säga, att den ligger till grund för hela den finare matlagningen. Den har föga näringsvärde, men som stimulerande dryck är den bland de främsta.

Tillredningen av buljong bör ske med största omsorg och noggrannhet.

Oxkött lämnar den kraftigaste buljongen; härtill kan stycken av *lår*, *märgpipa*, *rev*, *lägg* eller *oxhals* användas. Köttet skall vara nyslaktat av djur ej under 6 år och ej för fett.

Buljongskitteln bör vara hög och smal, av förtent koppar, emaljerat järn eller emaljerat järnbleck med tjock botten och tätt slutande lock samt vara blankskurad invändigt.

Köttet sköljes hastigt i kallt vatten, torkas med en duk, skäres i små bitar och benen knäckas väl. Det lägges, tillika med benen,

i kallt vatten (till finaste buljong 1 1/2 lit. per kg. kött, till enklare soppor 2 lit. per kg.) och locket lägges på. **Soppor.**

Kitteln får stå vid sidan av spisen 1 tim., så att vattnet, innan det kokar, hinner tränga in i köttet och draga ut de lösliga beståndsdelarna, däribland äggvita och smakämnen.

Kitteln sättes därefter över elden och locket tages av; då vattnets temperatur stiger, stelnar äggvitan och samlas på ytan i form av skum. Detta borttages omsorgsfullt med en hålslev. Innan vattnet uppnått kokpunkten, tillsättes då och då en kkp kallt vatten för att skummet, genom att kokningen uppskjutes, må kunna borttagas fullständigt.

Kanten på kitteln torkas omsorgsfullt med en fuktig kötthandduk ända ned till vätskans yta för att befria den från det skum, som avsatt sig där. Därpå tillsättes litet salt och grönsaker, om så önskas, och buljongen får koka sakta med lock 4—5 tim. Skall buljongen förvaras några dagar, böra rotsakerna uteslutas, emedan buljongen annars lätt surnar.

Köttet tages upp med hålslev och kokas av ännu en gång till efterbuljong eller ock användes det till puddingar, sillbullar m. m. Buljongen silas genom hårsikt i en hög kruka, som ställes på kallt ställe, tills allt fett flutit upp och kan skummas bort. (Krukan får icke täckas över, allra minst under den varma årstiden, ty då uppstår lätt jäsning.)

Bäst är att koka buljongen dagen innan den skall användas, fettet har då stelnat och är lätt att taga bort.

223. Klar buljong (omkr. 1 1/2 lit. f. 6 pers.).

1 kg. utanlår av oxe
1 1/2 kg. rev
3 1/2 lit. vatten
10 gr. salt
1 morot
1 palsternacka
1/4 rotselleri
1 liten purjolök
(1 *liten* rödlök)
(1 kryddnejlika)

Klarmedel: 3 hg. magert, benfritt oxkött
1 äggvita och det sköljda äggskalet

BEREDNING: Buljongen bör helst kokas dagen innan den skall användas. Köttet förberedes och buljongen kokas som i föregående recept. Om så önskas, ilägges samtidigt med grönsakerna den skalade rödlöken, i vilken en nejlika stuckits in. — Köttet, som användes till klarmedel, torkas med en duk, urvriden i kallt

 vatten, skäres i små tärningar och stötes tillsammans med äggvitan och det sköljda äggskalet i stenmortel (med trästöt) till en fin massa, som lägges i en soppkastrull med tjock botten. Flottkakan tages försiktigt av buljongen, varefter den hälles i kastrullen, men grumset på bottnen får ej följa med. Kastrullen ställes över elden och buljongen får under flitig rörning åt bottnen koka upp och koka 5 min. Därefter sättes kastrullen på sidan av spisen, locket lägges på och buljongen får stå 1 tim. *utan att koka*, men hålles dock het. Den silas därefter genom en silduk av flanell, urvriden i hett vatten, och mätes. Får koka upp; om det är mer än 1 1/2 lit. kan buljongen kokas ihop, tills man får den önskade mängden. Buljongen avsmakas med salt och cayenne och serveras med olika slags garnityr, såsom strimlor av tunga, tryffel och champinjoner, sparrisknopp, grönsaker, äggroyal, queneller av fisk-, kalv- eller hönsfärs, ostbeignet, oststänger, pastejer, krutong, vermiceller, klimp m. m. Användes buljongen till avredda soppor eller puréer, kan 2 lit. vatten tagas till 1 kg. kött; buljongen bör då ej kokas ihop.

224. Mörk buljong (omkr. 2 lit.).

1 1/2 kg. rev eller märgpipa	80 gr. smör
1 kg. kalvhals	4 lit. vatten
1 morot, 1 palsternacka	3 persiljestjälkar
1/4 rotselleri	1 nejlika, 10 gr. salt
1 rödlök	
Klarmedel: 3 hg. magert, benfritt oxkött	1 äggvita och de sköljda äggskalen

BEREDNING: Köttet förberedes som i n:o 222 och skäres från benen i små bitar. Benen krossas sönder så smått som möjligt och brynas väl i hälften av smöret i en stekpanna tillsammans med de ansade och sönderskurna rötterna samt löken.

De brynta benen läggas i buljongskitteln och stekpannan vispas ur med litet kokande vatten, som därefter hälles i kitteln. Det kalla vattnet samt persiljan tillsättas och buljongen sättes över frisk eld att hastigt koka upp. Då kokpunkten uppnåtts, skummas den väl, kanten torkas av, locket lägges på och buljongen får koka sakta 4 tim. Under tiden brynes köttet i resten av smöret; då benen kokat 4 tim., lägges köttet i och alltsammans får ytterligare koka 3 tim. Buljongen behandlas därefter som i föregående recept och serveras med samma slags garnityr.

Mörk buljong användes med fördel till à-la-daube på vilt, fågel i gelé, chaud-froid m. m., men ej till avredda soppor och puréer.

225. Consommé (omkr. 3 lit. f. 12 pers.).

2 1/2 kg. utanlår av oxe, med ben	1 morot
1 kg. kalvhals	1 palsternacka
1 gammalt höns	1/4 rotselleri
3 msk. smör (60 gr.)	1 liten rödlök, 1 nejlika
6 lit. vatten	10 gr. salt
Klarmedel: 1/2 kg. magert, benfritt oxkött	2 äggvitor och de sköljda äggskalen

BEREDNING: Köttet sköljes hastigt och torkas med kötthandduk. Det skäres från benen i små bitar och benen knäckas väl. Hönset plockas, svedes, tages ur, sköljes och får ligga i vatten omkr. 6 tim. Benen sättas på i det kalla vattnet, som får hastigt koka upp och skummas väl. De ansade rötterna och löken, i vilken nejlikan stuckits in, läggas i och alltsammans får koka 6 tim. med tätt slutet lock. Buljongen silas då genom hårsikt, får kallna och hälles tillbaka i den väl rengjorda buljongskitteln. Hönset torkas väl med en kötthandduk och brynes i smöret, tills det fått en vacker gulbrun färg, då det lägges i buljongen tillika med det malda köttet och saltet. Consommén får därefter koka sakta 4 tim., silas upp och får stå till följande dag, då den klaras som i n:o 223. Den mätes, får koka upp, avsmakas och serveras som klar buljong.

226. Ljus buljong av höns och kalv (1 1/2 lit. f. 6 pers.).

1 gammalt höns	10 gr. salt
1 kg. utanlår av kalv	1 morot
1 kg. kalvhals	1 palsternacka
4 lit. vatten	1/4 rotselleri, 1 liten purjolök
Klarmedel: 2 hg. benfritt, magert kalvkött	1 äggvita och det sköljda äggskalet

BEREDNING: Hönset plockas, svedes, tages ur, sköljes och får ligga i vatten 12 tim. Det torkas med en kötthandduk och styckas i mindre bitar. Kalvköttet sköljes hastigt, torkas, skäres i små bitar och benen knäckas väl. Buljongen kokas därefter som i n:o 222. Den klaras på samma sätt, som är beskrivet i n:o 223, och användes till ljusa soppor.

227. Efterbuljong.

DENNA buljong kokas, som redan är nämnt, på kött, vilket förut avkokats till klar eller mörk buljong, samt consommé, men härtill kan även användas ben av rostbiff, ox- och kalvstek samt senor och hinnor, som putsas bort av benfritt kött.

Benen huggas sönder och sättas på i så mycket kallt vatten, att det står jämt över dem, och litet salt tillsättes. Buljongen får långsamt koka upp, skummas väl och får sedan koka sakta, med tätt slutet lock, 3—4 tim.

Den silas och användes till avredda soppor och puréer samt till spädning av stekar och fågel m. m.

228. God buljong utan kött (f. 6 pers.).

1 liten morot	1 msk. smör (20 gr.)
1 liten palsternacka	10 gr. salt
1 liten purjolök	4 vitpepparkorn
1/4 rotselleri	2—3 tsk. (16—24 gr.) fast
1 3/4 lit. vatten	köttextrakt

BEREDNING: Rötterna ansas på vanligt sätt, skäras i bitar och påsättas i det kalla vattnet tillika med smöret och kryddorna. Rotsakerna få därefter koka, med tätt slutet lock, omkr. 2 tim. eller tills de äro fullkomligt mjuka. De tagas då upp med hålslev och köttextraktet, upplöst i 1/2 kkp hett vatten, tillsättes i spadet. Buljongen får därefter koka omkr. 1/2 tim. eller tills den utgör 1 1/2 lit. Den avsmakas, silas genom en i hett vatten urvriden silduk och användes som klar eller avredd buljong. — Till alla recept där efterbuljong förekommer kan denna buljong särskilt med fördel användas.

229. Consommé à la Idun (f. 12 pers.).

40 gr. tapiokagryn	2 1/2 lit. klar consommé
1 1/2 kkp vatten	salt, cayenne

Garnityr: 1 hg. rimmad, kokt oxtunga	1 burk tryffel (1/8 lit.)
	1 burk fina champinjoner (1/4 lit.)

BEREDNING: Tapiokagrynen få koka i vattnet, tills de äro klara, då de vridas genom muslin, och avredningen hälles i consommén. Tungan och tryffeln skäras i fina strimlor och cham-

pinjonerna i tunna skivor. Svampen fräses i 30 gr. smör, tills smöret är klart, då den får rinna av på sikt. Garnityret lägges i soppskålen. Consommén kokas upp, avsmakas med kryddorna och hälles över garnityret. Serveras mycket varm med ost- eller smördegsstänger (se n:o 313 och 314). Soppor.

230. Consommé Geraldine (f. 12 pers.).

$2\frac{1}{2}$ lit. klar consommé	salt, cayenne
Garnityr: 3—4 morötter	$\frac{1}{4}$ burk fina, konserverade ärter
$\frac{1}{2}$ lit. buljong	1 burk grön sparrisknopp ($\frac{1}{4}$ lit.)
äggroyal	

BEREDNING: Morötterna skrapas, sköljas, torkas och tagas ur med ett skopformigt legymjärn till 36 små, ovala kulor, som kokas mjuka i buljongen. Royalen (se n:o 306) skäres ut med ett litet runt mått i form av pastiljer, vilka läggas i soppskålen tillika med morotskulorna, ärterna och sparrisen. Consommén kokas upp, avsmakas med kryddorna och hälles över garnityret. Serveras mycket varm.

231. Consommé à la Reine (f. 12 pers.).

$2\frac{1}{2}$ lit. klar consommé	salt, cayenne

Garnityr: 2 msk. fint hackad persilja.

BEREDNING: Consommén får koka upp, avsmakas med kryddorna och persiljan lägges i. Den serveras med små smördegspastejer, fyllda med hönsfärs (se n:o 321).

232. Consommé Celestine (f. 12 pers.).

40 gr. tapioka, $1\frac{1}{2}$ kkp vatten	salt
$2\frac{1}{2}$ lit. klar consommé	cayenne
Garnityr: 1 msk. fint hackad gräslök	färserade pannkakor

BEREDNING: Tapiokagrynen få koka i vattnet, tills de äro klara, då de vridas genom muslin och avredningen hälles i consommén, som därefter får koka upp och avsmakas med kryddorna.

 De färserade pannkakorna (se n:o 320) tagas ur med ett runt mått till kakor (omkr. 2 cm. i diameter), vilka läggas i soppskålen tillika med gräslöken, och den heta consommén hälles över.

233. Juliennesoppa (f. 6 pers.).

1 liten morot	1/2 tsk. socker
1 liten palsternacka	1 1/2 lit. klar buljong
1/2 selleri	1 litet saladshuvud
1 liten purjolök	salt
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	cayenne

BEREDNING: Rotsakerna sköljas, skrapas, skäras i trådfina strimlor och brynas lätt i smöret samt sockras. De läggas därefter i den kokande buljongen tillika med det sköljda, rensade och i fina strimlor skurna saladshuvudet, varefter soppan får koka med tätt slutet lock omkr. 15 min. Den skummas, avsmakas med kryddorna och serveras, om så önskas, med ostkäx eller klimp. Julienne-royal beredes på samma sätt men serveras med äggroyal (se n:o 306).

234. Klar buljong med grönsaker (f. 6 pers.).

1 morot	1 litet blomkålshuvud
1 liten palsternacka	3/4 lit. vatten
1/4 rotselleri	1 tsk. salt, 1/2 tsk. socker
1/2 purjolök	1 1/4 lit. klar buljong
12 små jordärtskockor	salt, cayenne

BEREDNING: Rötterna skrapas, sköljas, torkas och skäras i fina tärningar. Purjolöken skäres i fina strimlor. Jordärtskockorna ansas och formas runda, blomkålen rensas och fördelas i mindre bitar. Rotsakerna sättas på i kokande vatten, tillsatt med salt och socker, och få koka 5 min., då blomkålen lägges i och alltsammans får koka mjukt. Buljongen kokas upp, de kokta grönsakerna läggas i jämte 1/4 lit. av spadet. Soppan avsmakas med kryddorna och serveras mycket varm.

235. Kejsarsoppa (f. 6 pers.).

1 1/2 msk. smör (30 gr.)	salt, cayenne
4 msk. mjöl (40 gr.)	1/2 dcl. scherry eller madera
1 1/2 lit. klar buljong	3 äggulor

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., den kokande buljongen spädes på och får koka under rörning 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna och vinet. Äggulorna vispas upp i soppskålen och soppan hälles i under kraftig vispning. Serveras mycket varm med äggkulor (se n:o 310).

236. Soppa à la Hedin (f. 6 pers.).

1 hg. kalvbräss
$1\,{}^3/_4$ lit. klar buljong
4 persiljestjälkar
$1\,{}^1/_2$ msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
2 tsk. citronsaft
${}^1/_2$ dcl. madera
salt
cayenne
2–3 äggulor.

BEREDNING: Kalvbrässet bör ligga i vatten 1 tim. för att blodet skall dragas ur, varefter det blancheras (lägges i kallt, lätt saltat vatten och får däri koka 10 min.) och avkyles i kallt vatten. Buljongen kokas upp med persiljan, brässet lägges i och får koka, tills det är vitt och fast eller omkr. 45 min. Det tages upp, får kallna och skäres i fina tärningar, vilka läggas i soppskålen. Buljongen silas. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen spädes på, litet i sänder, och får koka under rörning 5 min. Soppan avsmakas med citronsaften, vinet och kryddorna. Äggulorna slås upp och vispas i soppan, som därefter hälles över brässet i soppskålen.

237. Soppa à la Bismarck (f. 6 pers.).

$1\,{}^1/_2$ lit. mörk buljong
15 gr. mondamin
salt
cayenne
${}^1/_2$ dcl. scherry eller madera
1 burk sparrisknopp (${}^1/_4$ lit.)
queneller av hönsfärs

BEREDNING: Buljongen får koka upp, avredes med mondaminmjölet, utrört i 2 msk. kallt vatten, och får koka under rörning 5 min. Soppan avsmakas med kryddorna och vinet. Sparrisknoppen, som upphettats i vattenbad, och quenellerna (se n:o 318) läggas i soppskålen och soppan hälles över. Serveras mycket varm.

238. Drottningsoppa (f. 12 pers.).

1 ungt höns	6 msk. mjöl (60 gr.)
3 1/2 lit. ljus buljong	salt, cayenne
2 msk. smör (40 gr.)	3—4 äggulor

BEREDNING: Hönset ansas på vanligt sätt, får ligga i vatten 12 timmar, torkas väl och kokas i buljongen, tills det är mört. Bröstköttet lossas då från skrovet, som lägges tillbaka i buljongen och får koka ytterligare 1 tim. Köttet skäres i små, avlånga bitar och lägges i soppskålen. Buljongen silas, skummas och mätes — bör vara 3 lit. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen spädes på, litet i sänder, och får koka under rörning 5 min. Soppan avsmakas med kryddorna. Äggulorna slås upp och vispas i soppan, som därefter hälles över köttet i soppskålen.

239. Avredd buljong (f. 6 pers.).

1 1/2 msk. smör (30 gr.)	2—3 äggulor
4 msk. mjöl (40 gr.)	salt
1 1/2 lit. ljus buljong	vitpeppar

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., den kokande buljongen spädes på, under rörning, och får koka 5 min. Äggulorna slås upp och vispas i buljongen, som därefter avsmakas med kryddorna och serveras med kokta rotsaker, svamp, ostkrutong, queneller av fiskfärs eller dylikt.

240. Avredd buljong med jordärtskockor (f. 6 pers.).

1 lit. jordärtskockor	spadet av jordärtskockorna
1/2 lit. vatten	1 lit. efterbuljong
1 tsk. salt	2—3 äggulor
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	salt
4 msk. mjöl (40 gr.)	vitpeppar

BEREDNING: Jordärtskockorna sköljas väl och skrapas, helst under rinnande vatten. De formas runda och läggas i ättikblandat vatten (1 msk. ättika, 1 lit. vatten) för att ej bli mörka. Efter 1 tim. påsättas de i kokande, saltat vatten och få koka tills de äro mjuka, då de läggas i soppskålen; spadet, som bör utgöra 1/2 lit., tillvaratages. Soppan kokas sedan som i föregående recept, hälles över jordärtskockorna och serveras med ostkrutong (se n:o 312).

241. Avredd buljong med svamp (f. 6 pers.).

1 burk champinjoner (1/4 lit.) ell. 15 gr. torkade murklor	1 1/2 lit. efterbuljong
2 msk. smör (40 gr.)	2—3 äggulor
4 msk. mjöl (40 gr.)	salt
	cayenne

BEREDNING: Champinjonerna eller murklorna, som förut böra vara väl förvällda, skäras i skivor och fräsas i smöret, tills det är klart. Svampen klämmes upp ur smöret med en sked och mjölet fräses därefter med smöret 2 min., den kokande buljongen spädes på och får koka under rörning 5 min. Äggulorna slås upp och vispas i soppan, som därefter avsmakas med kryddorna och hälles över svampen i soppskålen. Serveras med ostkrutong eller rostat bröd.

242. Vårsoppa (f. 6 pers.).

1 liten knippa färska morötter	1 burk champinjoner (1/8 lit.)
1 liten palsternacka	1 1/2 hg. salta kräftstjärtar
1/4 rotselleri	2 msk. smör (40 gr.)
1/2 purjolök	3 msk. mjöl (30 gr.)
1 litet blomkålshuvud	1 1/4 lit. efterbuljong
3/4 lit. vatten	1 msk. finhackad persilja
1 tsk. salt, 1/2 tsk. socker	50 gr. spenat, 3 äggulor
1 dcl. fina, konserv. ärter	salt, vitpeppar

BEREDNING: Rötterna skrapas, sköljas, torkas och skäras i fina tärningar. Purjolöken skäres i strimlor och blomkålen rensas samt fördelas i klyftor. Rötterna sättas på i kokande vatten, tillsatt med salt och socker, och få koka 5 min., varefter purjon och blomkålen läggas i och alltsammans får koka mjukt. Grönsakerna tagas upp med hålslev och läggas i soppskålen tillika med ärterna, som värmts i vattenbad. Spadet kokas ihop, utan lock, tills det blir omkr. 1/2 lit.

Champinjonerna skäras i skivor och fräsas i smöret tillsammans med de väl urvattnade kräftstjärtarna, varefter de klämmas upp ur smöret med en sked. Smöret fräses därefter med mjölet 2 min., rotspadet och den kokande buljongen spädas på, persiljan och den sönderskurna spenaten läggas i och soppan får under rörning koka 5 min. Äggulorna slås upp och vispas i soppan, som avsmakas med kryddorna och hälles över grönsakerna, svampen och kräftstjärtarna i soppskålen. Serveras mycket varm.

Champinjonerna och kräftstjärtarna kunna uteslutas och mjölk kan användas i stället för buljong.

243. Kurrysoppa (f. 6 pers.).

1 litet rotselleri	2—3 äggulor
1 morot	kurry efter smak
1 1/2 lit. efterbuljong	salt, cayenne
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 dcl. risgryn (1 hg.)
4 msk. mjöl (40 gr.)	1 1/2 lit. vatten, 10 gr. salt

BEREDNING: Selleriet och moroten ansas på vanligt sätt, skäras i fina strimlor och kokas mjuka i buljongen, som därefter silas. Rötterna läggas i soppskålen. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen spädes på och får koka under rörning 5 min. Äggulorna slås upp och vispas i soppan, som därefter avsmakas med kurrypulver, salt och cayennepeppar och hälles över rotsakerna i soppskålen. — Risgrynen sköljas, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka eller omkr. 15 min. De upphällas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få stå framme i ugnen några minuter, under det de röras om med gaffel för att bli torra och varma. Läggas upp på karott och serveras till soppan.

244. Italiensk soppa (f. 6 pers.).

1/2 hg. stjärnmakaroner	1 msk. riven ost
1/2 lit. vatten	salt, vitpeppar
1 tsk. salt	1/2 dcl. scherry eller madera
1 1/2 lit. efterbuljong	2 äggulor, 1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Makaronerna sättas på i kokande, saltat vatten och få koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då de hällas upp i durkslag, spolas över med kallt vatten för att ej klibba tillsammans och läggas i soppskålen. Buljongen kokas upp och avsmakas med osten, kryddorna och vinet. Äggulorna slås upp med grädden och vispas i soppan, som därefter hälles över makaronerna. Serveras mycket varm.

245. Köttsoppa (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. rev eller märgpipa	1 liten palsternacka
2 1/2 lit. vatten	1/2 kålrot

1 msk. salt (15 gr.)
2 morötter
1 liten purjolök
2 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i kallt vatten, och hugges i fyra stycken. Det sättes på i kallt vatten, får hastigt koka upp och skummas väl. Saltet och de ansade rotsakerna läggas i, och soppan får koka med tätt slutet lock 3—4 tim. eller tills köttet är riktigt mört. När rotsakerna och purjolöken äro mjuka, tagas de upp, skäras med legymkniv i vackra bitar och läggas i soppskålen. Soppan silas och fettet skummas väl av. Den slås tillbaka i kitteln, persiljan lägges i, soppan får koka upp, avsmakas med salt och peppar samt hälles upp i soppskålen. Köttet serveras särskilt med pepparrotssås eller också i soppan, skuret i små bitar.

246. Oxsvanssoppa (f. 6 pers.).

1 oxsvans
$^1/_2$ kg. oxhals
4 msk. smör (80 gr.)
1—2 rödlökar
2 morötter
1 palsternacka
$^1/_4$ rotselleri
5 persiljestjälkar
1 lagerblad
3 lit. efterbuljong eller vatten
15 gr. mondaminmjöl
salt, socker, cayenne
$^1/_2$ dcl. torr scherry
(1 msk. tomatpuré)

BEREDNING: Oxsvansen sköljes i kallt vatten, skållas i kokande vatten, torkas med en duk och hugges i stycken efter lederna. De största bitarna klyvas på tvären. Köttet sköljes hastigt, torkas och skäres i mindre bitar. Löken skalas, rötterna ansas och skäras sönder, persiljan sköljes och bindes ihop med lagerbladet. Smöret brynes i en järnkastrull, köttet och rotsakerna läggas i och få bryna vid sakta eld omkr. 1 tim. Därefter tillsättes $^1/_4$ lit. av den kokande buljongen, som under jämn rörning får koka ihop till gelé. När geléet fått en vacker mörkbrun färg, utan att bli bränt, spädes resten av buljongen på och soppan får koka sakta med tätt slutet lock omkr. 3 tim. eller tills köttet är fullkomligt mört. Det tages då upp med hålslev, svansbitarna skrädas, köttet skäres i små bitar och lägges i soppskålen. Soppan silas, skummas väl, får koka upp, avredes med mondaminmjölet, utrört i $^1/_2$ kkp kallt vatten, och får därefter koka under rörning 5 min. Avsmakas med kryddorna, vinet samt tomatpurén och hälles över köttet i soppskålen. Serveras mycket varm. — Om så önskas kan en kokt morot skäras i vackra figurer och serveras som garnityr i soppan.

247. Windsorsoppa (f. 6 pers.).

1 kg. kalvlägg
1 lit. vatten
2 tsk. salt (10 gr.)
1 morot
1/2 rotselleri
4 persiljestjälkar
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
1 lit. brun buljong
salt, 1 tsk. socker (5 gr.)
cayenne
1/2 dcl. madera eller scherry

BEREDNING: Köttet tvättas väl i kallt vatten, torkas och hugges i små bitar, sättes på i det kalla vattnet, som får långsamt koka upp och skummas väl. Saltet, de ansade, sönderskurna rotsakerna samt persiljan läggas i och alltsammans får koka sakta omkr. 3 tim. Köttet tages upp, spadet silas, skummas väl och mätes — bör vara 1/2 lit. Smör och mjöl fräsas 2 min., spadet och den heta oxbuljongen spädas på och soppan får koka under rörning 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna och vinet samt serveras mycket varm med äggsufflé (se n:o 309). — Om så önskas, kan köttet skäras i små strimlor och serveras i soppan.

248. Sköldpaddsoppa (f. 12 pers.).

1 höns, 1 svinfilé
1 kg. kalvlägg
3 msk. smör (60 gr.)
5 lit. brun buljong
1 låda konserv. sköldpadda (1/4 lit.)
2 morötter, 1/2 selleri
1 purjolök
6 persiljestjälkar
1 rödlök
1 nejlika
litet timjam och mejram
salt, cayenne
1—2 dcl. gammal madera
1—2 msk. fin konjak

BEREDNING: Hönset ansas på vanligt sätt och skäres i bitar (bröstköttet fråntages till queneller). Svinfilén skäres i skivor. Kalvläggen sköljes, torkas och hugges sönder. Köttet brynes i smöret, lägges i en kittel och den kalla, klara buljongen hälles i. Buljongen får koka upp, skummas, och de ansade rotsakerna samt kryddorna tillsättas jämte det spad som är i sköldpaddslådan. Alltsammans får därefter koka med tätt slutet lock 4—5 tim. Köttet tages upp med hålslev, buljongen silas genom servett, skummas väl och mätes — bör vara 3 lit., får eljest koka ihop med lock. Den i vackra bitar skurna sköldpaddan lägges i buljongen, som åter får koka upp och avsmakas med kryddorna och vinet. Serveras med hårdkokta äggulor och queneller av hönsfärs. — Önskas soppan simmig, avredes den med 20 gr. mondaminmjöl, utrört i 1 kkp kallt vatten; den får därefter koka 5 min.

249. Falsk sköldpaddsoppa (f. 12 pers.).

1 kalvhuvud	1 purjolök
2 1/2 lit. vatten	1/2 selleri
1 msk. salt	1 msk. tomatpuré
6 vitpepparkorn	6 msk. mjöl (60 gr.)
4 msk. smör (80 gr.)	2 lit. brun buljong
1 skiva rökt fläsk (20 gr.)	sockersoja, salt
2 rödlökar	cayenne
3 morötter	1 dcl. madera

BEREDNING: Kalvhuvudet skall vara skållat och rakat och huden ej avslaktad. Det klyves; tungan, hjärnan (användas till kroketter och stuvning) och ögonen tagas bort, huvudet sköljes och får ligga i rikligt med kallt vatten omkr. 12 tim., så att blodet drages ur. Det rensas och blancheras 10 min. (se n:o 47), sättes på i det kalla vattnet, tillsatt med saltet, skummas noga och får koka med pepparn, tills köttet lossnar från benen. Huvudet tages då upp, köttet skäres löst, lägges på flatt fat under lindrig press, spadet silas och skummas. Fläskskivan och de ansade, sönderskurna rotsakerna brynas väl i 2 msk. av smöret. Spadet och tomatpurén tillsättas och alltsammans får koka omkr. 2 tim. Spadet silas och skummas ånyo, mätes och bör utgöra 1 lit. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min., spadet och buljongen spädas på, det i små, jämna bitar skurna köttet lägges i och soppan får koka under rörning 5 min. Den färgas med sockersoja (2 tsk. brynt socker, 2 msk. hett vatten), avsmakas med kryddorna samt vinet och serveras med hårdkokta äggulor och fiskqueneller.

250. Fårsoppa (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. fårhals	4 msk. smör eller flottyr
2 morötter, 1 palsternacka	2 msk. små havregryn
1 selleri	litet mejram
4 potatisar	3 lit. vatten
1 purjolök	15 gr. salt
1 vit- eller rödlök	vitpeppar

BEREDNING: Fårhalsen sköljes hastigt, torkas väl och styckas i bitar. Rötterna och löken ansas på vanligt sätt, skäras i skivor och brynas väl i smöret eller flottyren jämte köttet, grynen och litet mejram. Det lägges därefter i det kalla vattnet, tillsatt

 med saltet. Soppan får koka upp, skummas väl och får därefter koka sakta med tätt lock 3—4 tim. Köttet tages då upp, skiljes från benen och skäres i små bitar. Soppan passeras, skummas och mätes — bör vara 2 lit. — får koka upp med köttet, avsmakas med kryddorna och serveras mycket varm.

251. Hotch-potchsoppa (f. 6 pers.).

1 kg. fårbringa
2 lit. efterbuljong
3 msk. smör (60 gr.)
1 purjolök
3 msk. mjöl (30 gr.)
2 morötter
1 palsternacka
½ selleri
¼ lit. konserverade (eller 2 kkp. färska) ärter
12 små jordärtskockor
1 litet blomkålshuvud
salt
vitpeppar

BEREDNING: Fårbringan torkas med en duk, urvriden i hett vatten, knäckes väl och sättes på att koka i buljongen. Då köttet är halvkokt tages det upp och skäres i små, jämna bitar. Buljongen silas, skummas noga och hälles tillbaka i kitteln. Köttet brynes i 2 msk. av smöret jämte purjolöken, skuren i fina strimlor, mjölet strös över och köttet röres om väl. Det lägges i buljongen, som får koka sakta omkr. 1 tim. Rötterna ansas, skäras i fina strimlor, brynas i resten av smöret och läggas jämte ärterna i soppan ½ tim. innan den är färdig. Jordärtskockorna och blomkålen rensas på vanligt sätt, påsättas i ½ lit. kokande vatten, tillsatt med ½ tsk. salt, och få koka mjuka. De läggas i soppskålen och spadet kokas ihop, tills det blir omkr. 3 dcl., då det hälles över grönsakerna. Soppan skummas, avsmakas med kryddorna, hälles upp i soppskålen och serveras mycket varm.

252. Tisdagssoppa (f. 6 pers.).

30 gr. pärlgryn
1 ½ lit. fläsk- eller köttspad
2 morötter
1 palsternacka
½ kålrot
1 purjolök
½ lit. potatis
1 msk. smör (20 gr.)
2 msk. mjöl (20 gr.)
½ l. mjölk, 2 dcl. tjock grädde
salt, vitpeppar
2 msk. hackad persilja

BEREDNING: Grynen sköljas, sättas på i det kokande spadet och få koka omkr. 1 ½ tim. Rotsakerna och purjolöken ansas, skäras i strimlor och läggas i soppan. Potatisen skalas,

skäres i tärningar och lägges i, varefter soppan får koka, tills rotsakerna äro mjuka. Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken och grädden spädas på, soppan hälles i och får koka under rörning 5 min. Den avsmakas med kryddorna och sist tillsättes persiljan. — Önskas soppan finare, uteslutas grynen och 2—3 äggulor vispas upp i soppskålen.

253. Hönspuré (f. 6 pers.).

1 gammalt höns	65 gr. risgryn
2 lit. vatten	3 msk. smör (60 gr.)
1 msk. salt	2 msk. mjöl (20 gr.)
3 vitpepparkorn, 1 nejlika	vitpeppar
1 1/2 lit. ljus buljong	2—3 äggulor

BEREDNING: Hönset ansas på vanligt sätt och får ligga i rikligt med vatten 12 tim. Det torkas, styckas i 4 bitar, sättes på i kallt vatten, tillsatt med salt, skummas väl och får koka med kryddorna och 1 lit. av buljongen, tills köttet är mört eller omkr. 4 tim. Risgrynen sköljas i hett vatten och få koka mjuka i resten av buljongen. När köttet är mört, skiljes det från benen, vilka ånyo få koka i buljongen, tills den utgör 2 lit. Köttet skäres i bitar, drives 4 ggr genom köttkvarn och stötes i stenmortel tillsammans med 2 msk. av smöret och de kokta risgrynen. Färsen passeras genom hårsikt. Buljongen silas och skummas. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min., buljongen spädes på, litet i sänder, färsen lägges i och purén får koka under rörning 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna. Äggulorna vispas upp i soppskålen och purén hälles i under stark vispning. Serveras med ost- eller smördegsstänger.

254. Soppa på villebråd eller fågel (f. 6 pers.).

Rester och ben av hare eller skrov och rester av fågel	2 lit. »buljong utan kött»
2 morötter	4 vitpepparkorn
1/2 rotselleri	2 nejlikor
1 liten rödlök	4 msk. mjöl (40 gr.)
4 persiljestjälkar	salt, cayenne (socker)
3 msk. smör (60 gr.)	1/2 dcl. scherry eller madera
	10 gr. fint smör

BEREDNING: Användas råa ben och skrov, blir soppan finare i smaken. Det bästa köttet skäres då bort och användes till färs eller frikadeller, som serveras i soppan. Resterna och benen

styckas i små bitar och brynas i 2 msk. av smöret tillsammans med de ansade och sönderskurna rotsakerna samt persiljan. Den kalla buljongen spädes på, de hela kryddorna läggas i och soppan får koka med tätt slutet lock omkr. 2 tim. Allt kött skiljes då väl från benen, som få ytterligare koka i buljongen 1/2 tim. Köttet males 4 ggr genom köttkvarn, blandas med 1 dcl. buljong och passeras genom sikt. Buljongen silas, skummas och mätes — bör vara 1 1/2 lit. — Resten av smöret fräses med mjölet 2 min., buljongen och det passerade köttet tillsättas och soppan får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna, vinet och smöret och serveras med frikadeller av vilt eller ostkrutong.

255. Svartsoppa (f. 12 pers.).

Kråset av 1 gås
1/3 lit. gås- eller svinblod
6 msk. mjöl (60 gr.)
1/2 lit. spad, vari kråset kokat
2 lit. buljong
1 tsk. vitpeppar
1 tsk. ingefära
1 tsk. stötta nejlikor
2 msk. salt (30 gr.)
8 msk. socker (120 gr.)
8 msk. god ättika
2 hg. katrinplommon
1 lit. färska äpplen
3—4 dcl. madera eller scherry

BEREDNING: Kråset utgöres av huvud, hals, vingspetsar, fötter, hjärta, lever och mage. — Gåsen tages ur och inälvorna skiljas försiktigt från varandra. (Istret tillvaratages noga, får ligga i vatten, skiras och användes som smör eller vid kokning av klenäter.) Huvudet skållas i hett vatten, klyves längs efter, sköljes väl, ögonen tagas ur och näbben skrapas. Fötterna skållas och flås, hjärtat skäres itu, magen skäres upp, innehållet skrapas bort och den tjocka gula hinnan drages av. Gallblåsan lossas försiktigt från levern, som användes till gåsleverkorv. Halsskinnet drages av och användes som korvskinn. Halsen knäckes, vingspetsarna skållas och klyvas. Kråset sköljes väl och bör helst ligga i vatten några tim. Det sättes på i 1 lit. kallt vatten, skummas väl, 1/2 msk. av saltet samt 6 vitpepparkorn och 4 nejlikor tillsättas och alltsammans får koka, med tätt lock, omkr. 3 tim.

Katrinplommonen sköljas väl i ljumt vatten, sättas på i 3 dcl. kallt vatten jämte 1 msk. av sockret och få koka, tills de äro mjuka. Tio min. innan de äro färdiga, iläggas äpplena, skalade och skurna i klyftor. — När köttet är mört, tages det upp, skäres i bitar och lägges i soppskålen. Spadet silas, skummas och får koka ihop till 1/2 lit. Blodet silas och vispas med mjölet och 1/2 lit. av den kalla buljongen; denna avredning bör stå och svälla 1 tim. Resten av

buljongen kokas upp med spadet, avredningen hälles i under stark vispning och soppan får koka under fortsatt vispning omkr. 8 min. Den lyftes från elden, frukten lägges i jämte sitt spad, kryddorna samt vinet tillsättas och soppan avsmakas noga. Den hälles över köttet i soppskålen och serveras med gåsleverkorven, skuren i skivor och upplagd på särskilt fat.

256. Soppa med spenat (f. 6 pers.).

2 1/2 hg. spenat
2 msk. smör (40 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
1 1/2 lit. efterbuljong
2 1/2 del. tunn grädde
salt
vitpeppar
2—3 äggulor

BEREDNING: Spenaten rensas, sköljes, klappas in i en duk och skäres sönder. Den fräses därefter i smöret, tills det blir klart, då tillsättes mjölet och blandas väl med smöret. Den kokande buljongen spädes på, litet i sänder, jämte grädden och soppan får koka under rörning 10 min. Äggulorna vispas upp i soppskålen och soppan hälles i under vispning. Serveras med krutong (stekta vetebrödsskivor).

257. Brynt vitkålssoppa (f. 6 pers.).

1 litet kålhuvud
3 lit. vatten } till förvällning
1 msk. salt }
3 msk. smör (60 gr.)
2 msk. sirap
3 lit. efterbuljong eller fläskspad
10 kryddpepparkorn
8 vitpepparkorn
salt

BEREDNING: Alla gröna blad skäras bort från kålhuvudet, de övriga lossas från stocken, den tjockaste delen av huvudnerven skäres bort. Kålen förvälles (lägges i kokande, saltat vatten och får koka utan lock) 5 min., tages upp med hålslev, får rinna av på sikt, inklappas i en duk och skäres i små tärningar. Smöret brynes i en järngryta, kålen lägges i jämte sirapen och brynes väl under flitig rörning. Den kokande buljongen samt kryddorna tillsättas och soppan får koka med tätt slutet lock omkr. 3 tim. Den avsmakas med salt och serveras med frikadeller, korv eller fläsk.

258. Soppa på brysselkål (f. 6 pers.).

35 brysselkålshuvud
3 lit. vatten } till förvällning
1 msk. salt }
2 msk. smör (40 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
1 1/2 lit. efterbuljong

1 1/2 hg. färskt, magert fläsk	1/1 lit. mjölk
1 liten rödlök	salt, vitpeppar, socker

BEREDNING: Kålen rensas, sköljes och förvälles 15 min. som i föregående recept. Fläsket skäres i tärningar, löken skalas, hackas fint och fräses i smöret tillsammans med fläsket omkr. 10 min. Kålen vrides i en duk, hackas fint och fräses väl med fläsket och mjölet. Den kokande buljongen samt mjölken spädas på och soppan får koka under rörning 15 min. Soppan silas, om så önskas, avsmakas med kryddorna och serveras med hönsqueneller och stekta brödtärningar.

259. Grönkål (f. 6 pers.).

2 medelstora stånd grön- eller blåkål	2 msk. smör (40 gr.)
3 lit. vatten } till förvällning	4 msk. mjöl (40 gr.)
1 msk. salt } till förvällning	salt, vitpeppar
2 lit. efterbuljong	socker
	1/2 tsk. finstött fänkål

BEREDNING: Kålen, som bör vara frusen, lägges i vatten, så att isen dras ur. Den repas och förvälles 15 min. som i n:o 257. Kålen lägges på sikt, spolas med kallt vatten och får rinna av väl. Den vrides i en duk, hackas fint, passeras och kokas i buljongen 1 tim. Smör och mjöl fräsas 2 min., soppan spädes på och får koka under rörning 5 min. Den avsmakas med kryddorna och serveras med kålstjälkarna, kokta i flottyr, samt queneller av fiskfärs. — De tjockaste kålstjälkarna förvällas, skalas, klappas in i en duk, skäras i 5 cm. långa bitar, vilka rullas i mjöl, doppas i uppvispat ägg och därefter i stötta skorpor samt kokas gulbruna i het flottyr. De läggas i soppskålen tillika med quenellerna, soppan hälles i och serveras genast. — Konserverad grönkål kan med fördel användas.

260. Nässelkål (f. 6 pers.).

2 1/2—3 lit. späda, färska nässlor	2 msk. smör (40 gr.)
3 lit. vatten } till förvällning	4 msk. mjöl (40 gr.)
1 msk. salt } till förvällning	2 lit. efterbuljong
1 liten knippa gräslök	salt, socker
1 handfull körvel eller 1/2 tsk. finstött fänkål	vitpeppar
	1 tsk. kallt smör

BEREDNING: Nässlorna rensas och sköljas ytterst väl. De förvällas 15 min. som i n:o 257, läggas på sikt, spolas med kallt vatten och få rinna av väl. Körveln och gräslöken rensas,

sköljas, vridas i en duk och hackas fint tillsammans med nässlorna, varefter de passeras genom sikt. — Smör, nässlor och mjöl fräsas 5 min., den kokande buljongen spädes på, litet i sänder, och kålen får koka med springa på locket omkr. ½ tim. Den avsmakas noga med kryddorna (med fänkålen, om körvel saknas) och serveras med queneller av fiskfärs, förlorade ägg eller äggkulor. — Konserverade nässlor kunna med fördel användas. På samma sätt beredes soppan av hackad, konserverad spenat. Puréer.

261. Ärter med fläsk (f. 6 pers.).

6 dcl. gula ärter	750 gr. rimsaltad fläskrygg ell. bogfläsk
1 ½ lit. vatten	

BEREDNING: Ärterna rensas, sköljas väl, och om de anses hårdkokta läggas de kvällen förut i det vatten, vari de skola kokas. — Om fläsket är hårt saltat, bör det ligga i kallt vatten några tim., eljest sköljes det blott, sättes på i kallt vatten, skummas och får koka färdigt omkr. 2 tim. — Ärter påsättas alltid i kallt vatten; är vattnet hårt, kokas det upp före användandet och får kallna. — Ärterna få koka upp långsamt, men därefter koka hastigt den första timmen, då lossna skalen lättare. De spädas med kallt vatten och när skalen flyta upp skummas de *genast* bort. Skalen böra noggrant borttagas, ty därigenom blir soppan mindre hårdsmält och smakar bättre. Efter 1 ½—2 tim. spädes med fläskspadet, som förut bör avsmakas, och ärterna få koka, tills de börja mosa sig. De avsmakas med salt och, om så önskas, med *litet* mejram eller ingefära. Fläsket skäres i skivor och serveras särskilt.

Av överbliven ärtsoppa kan puré beredas, men man bör då taga 2 dcl. ärter mera, när soppan kokas.

262. Ärtpuré (f. 6 pers.).

³/₁ lit. överbliven ärtsoppa	3 msk. mjöl (30 gr.)
1 ½ tsk. fast köttextrakt (12 gr.)	salt
1 ½ lit. kokande vatten	vitpeppar
2 msk. smör (40 gr.)	1—2 äggulor

BEREDNING: Ärtsoppan upphettas och passeras. Köttextraktet upplöses i ½ kkp av det kokande vattnet och tillsättes i det övriga vattnet jämte 2 tsk. salt, varefter buljongen får ett gott uppkok. Smör och mjöl fräsas 2 min., purén och buljongen tillsättas, litet i sänder, och soppan får koka under rörning 5 min.

Puréer. Den avsmakas med kryddorna. Äggulorna vispas upp i soppskålen, purén hälles i under vispning och serveras med stekta brödtärningar eller små jordärtskockor, kokta i saltat vatten.

263. Sparrispuré (f. 6 pers.).

425 gr. färsk sparris eller 1 burk konserv. sparris (1/2 lit.)
1/2 lit. kokande vatten
1 tsk. salt
2 msk. smör (40 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
1 1/2 lit. ljus buljong
vitpeppar, socker
3 äggulor, 1 dcl. tj. grädde
10 gr. kallt smör

BEREDNING: Användes färsk sparris, behandlas den som i n:o 204 och knopparna med omkr. 4 cm. av stjälken skäras av. Dessa sättas på i det kokande vattnet, tillsatt med saltet samt 1/2 msk. av smöret, och få koka, tills de äro mjuka, då de läggas upp med hålslev i en liten skål och täckas över. I samma spad kokas den övriga sparrisen omkr. 3/4 tim., varefter den passeras genom sikt och blandas med spadet. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min., purén och den kokande buljongen spädas på, litet i sänder, och soppan får koka under rörning 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, det kalla smöret lägges i och purén tillslås under kraftig vispning. Sist läggas sparrisknopparna i och purén serveras, om så önskas, med stekt bröd. — Användes konserverad sparris, värmes den endast i vattenbad. Knopparna läggas i soppskålen och av den övriga sparrisen samt spadet beredes purén på samma sätt som föregående.

264. Tomatpuré (f. 12 pers.).

5 chalottenlökar
1/2 kg. röda tomater
80 gr. smör
6 msk. mjöl (60 gr.)
3 lit. mörk buljong
salt
socker
cayenne

BEREDNING: Löken skalas, hackas grovt och fräses väl i 1 msk. av smöret. Tomaterna rensas, sköljas, skäras i klyftor och få koka tillsammans med löken och 1/2 lit. av buljongen, med tätt lock, omkr. 3/4 tim. Tomaterna passeras. Smör och mjöl fräsas 2 min., purén och resten av buljongen spädas på och soppan får koka under rörning 5 min. Den avsmakas med kryddorna och serveras med stekta brödskivor.

265. Blomkålspuré (f. 6 pers.).

1 stort blomkålshuvud
½ lit. kokande vatten
1 tsk. salt
1 ½ msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
1 ½ lit. ljus buljong
salt, socker
vitpeppar
2—3 äggulor
1 dcl. tj. grädde

BEREDNING: Blomkålen rensas på vanligt sätt och fördelas i klyftor, vilka få ligga i ättikblandat vatten (1 lit. vatten, 1 msk. ättika) 1 tim. De sättas på i det kokande vattnet, tillsatt med saltet, och få koka, tills de äro riktigt mjuka, då de passeras. Purén kokas därefter som i föregående recept. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen och purén hälles i under vispning. — Om så önskas, kokas ett litet blomkålshuvud och serveras sönderdelat i purén, eller ock serveras den med ostkrutong eller rostat bröd.

266. Morotpuré (f. 6 pers.).

½ kg. morötter
3 msk. smör (60 gr.)
2 lit. efterbuljong
4 msk. mjöl (40 gr.)
salt, cayenne
2—3 äggulor, 1 dcl. tj. grädde

BEREDNING: Morötterna borstas, sköljas, skrapas, sköljas ånyo, torkas och skäras i tärningar, vilka brynas i hälften av smöret. En lit. av den kokande buljongen spädes på och morötterna få koka, tills de äro riktigt mjuka, varefter de passeras. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min., purén och återstoden av buljongen spädas på och soppan får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen, purén hälles i under vispning och serveras med rostat bröd eller ostkrutong. — Palsternackpuré beredes och serveras på samma sätt.

267. Selleripuré (f. 6 pers.).

2 sellerier
3 msk. smör (60 gr.)
2 lit. efterbuljong
4 msk. mjöl (40 gr.)
salt
cayenne
2—3 msk. scherry
2—3 äggulor

BEREDNING: Sellerierna sköljas, skalas och skäras i små bitar. — Ett halvt selleri fråntages och skäres i tärningar, vilka kokas i saltat vatten och serveras i soppan. — Purén beredes och serveras som i föregående recept.

268. Pensionatpuré (f. 6 pers.).

2 morötter	1/2 lit. vatten
1 palsternacka	1/2 lit. mjölk
1/2 kålrot	3 msk. smör (60 gr.)
1 litet selleri	4 msk. mjöl (40 gr.)
1 liten purjolök	1 lit. efterbuljong
4 persiljestjälkar	salt, cayenne

BEREDNING: Rötterna och grönsakerna ansas på vanligt sätt och skäras i bitar. Vattnet och mjölken kokas upp, rotsakerna läggas i tillika med 1 1/2 msk. av smöret och få koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då de passeras. Purén beredes därefter och serveras som i n:o 266.

269. Jordärtskockspuré (f. 6 pers.)

1 1/4 lit. jordärtskockor	4 msk. mjöl (40 gr.)
1/4 rotselleri	1 1/2 lit. klar buljong
1/2 lit. vatten	salt, vitpeppar, socker
1 tsk. salt	2—3 äggulor
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 dcl. tj. grädde

BEREDNING: Jordärtskockorna sköljas, skrapas (helst under rinnande vatten), sköljas ånyo och få ligga 1 tim. i 1 1/2 lit. vatten, tillsatt med 2 msk. ättika och 2 msk. vetemjöl, för att ej bli mörka. Selleriet skalas, skäres i tärningar och lägges tillsammans med jordärtskockorna. Tolv små, runda jordärtskockor fråntagas, kokas särskilt i litet buljong och serveras i soppan. De övriga sättas på i det kalla vattnet, tillsatt med saltet, och få koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då de passeras. Purén beredes därefter som i n:o 266. Serveras med jordärtskockorna och ostkrutong.

270. Fiskbuljong (omkr. 1 1/2 lit. f. 6 pers.).

8 hg. sjötunga, torsk eller vitling ell. ock råa rester och ben därav	saften av 1/2 citron
1/2 hg. rödlök	1 1/2 dcl. vitt vin
30 gr. persilja (stjälkar ell. rötter)	2 lit. kallt vatten
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 msk. salt (15 gr.)
	1 gr. saffran, kurry

Klarmedel: 1 hg. färsk eller konserverad kaviar.

BEREDNING: Till fiskbuljong bör endast saltsjöfisk användas. Bäst äro sjötunga, torsk och vitling, men i brist därav kan halva vikten ersättas med slätvar. — Fisken rensas, sköljes, torkas och skäres i bitar. Användas rester och ben sköljas dessa väl och få rinna av. Löken skalas, förvälles (lägges i kokande, saltat vatten och får koka 5 min. utan lock) och skäres i skivor. Persiljan rensas, sköljes och klappas in i en duk. En kastrull med tjock botten smörjes med smöret; löken, persiljan samt fisken läggas i. Citronsaften tillsättes, locket lägges på kastrullen, som sättes över sakta eld och får stå omkr. 15 min., under det den ofta skakas. Vinet spädes på och vätskan får därefter koka ihop utan lock till omkr. hälften, då det kalla vattnet hälles i. Buljongen skummas väl och kryddorna tillsättas, varefter den får koka sakta, med tätt lock, omkr. 20 min. Den silas då genom sikt och får kallna, varefter den klaras. — Kaviaren stötes fin i stenmortel, med trästöt, och blandas med den kalla buljongen, som hälles i kastrullen och sättes över frisk eld. Buljongen röres, tills den uppnått kokpunkten, då den flyttas till sidan av spisen och får småkoka med lock 20 min., varefter den silas försiktigt genom en i hett vatten urvriden servett. Den användes till soppor, puréer eller såser. Fisksoppor.

271. Kräftsoppa (f. 12 pers.).

3 tjog stora eller 4 tjog små kräftor
6 lit. kokande vatten
1 hg. grovt salt
3 dillstånd
150 gr. smör
3 $^1/_2$ lit. fiskbuljong eller klar buljong
90 gr. mjöl
salt, socker
cayenne
$^1/_2$—1 del. madera eller scherry
2—3 äggulor
1 del. tjock grädde
1 burk grön sparrisknopp ($^1/_4$ lit.)

BEREDNING: Kräftorna sköljas, läggas i vattnet, tillsatt med saltet, och få koka 10—15 min., allt efter storleken, och böra helst kallna i spadet. — Köttet tages ur stjärtarna, tarmen tages bort och stjärtarna skäras itu på längden samt serveras sedan i den färdiga soppan. — Magen tages bort ur skalen och dessa stötas *mycket fint* i stenmortel tillsammans med smöret, varefter massan lägges i en kastrull och får under omrörning fräsa över elden 10 min., då den kalla buljongen tillsättes. Soppan får därefter sakta koka med lock omkr. $^1/_2$ tim. Den passeras och får stå en kvart, så att kräftsmöret hinner flyta upp till ytan. Smöret skummas

av och fräses med mjölet 2 min., buljongen spädes på, litet i sänder, och soppan får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna och vinet. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen och soppan hälles i under vispning. Kräftstjärtarna läggas i tillika med sparrisknoppen, som värmts i vattenbad, och soppan serveras mycket varm.

272. Växtbuljong (omkr. 2 lit. f. 6 pers.).

1 morot
1 palsternacka
$^1/_2$ selleri
$^1/_2$ lit. jordärtskockor
$^1/_2$ kålrot
1 blomkålshuvud
1 purjolök
3 kkp. färska ell. $^1/_4$ lit. konserv. ärter
1 liten knippa persilja
3 lit. vatten, $^1/_2$ msk. salt
2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Rötterna och grönsakerna ansas på vanligt sätt, skäras i bitar och sättas på jämte saltet och smöret i det kalla vattnet att sakta koka med tätt lock 4—5 tim. Buljongen silas, avsmakas och färgas, om så önskas, med litet japansk soja. Serveras med ris- eller äggpastejer, användes till juliennesoppa, avredd buljong eller puré.

273. Grönsoppa med mjölk (f. 6 pers.).

2 morötter
1 palsternacka
$^1/_2$ rotselleri
1 liten purjolök
1 litet blomkålshuvud
3 msk. smör (60 gr.)
1 lit. kokande vatten
2 tsk. salt
2 kkp. färska ärter
4 msk. mjöl (40 gr.)
1 lit. mjölk
$^1/_2$ hg. spenat
1 msk. finhackad persilja
socker
vitpeppar
2—3 äggulor, 1 dcl. tjock grädde
1 msk. kallt smör (20 gr.)

BEREDNING: Rötterna ansas på vanligt sätt och skäras i små tärningar, purjolöken skäres i fina strimlor, blomkålen rensas, fördelas i klyftor och får ligga i ättikblandat vatten 1 tim. Rotsakerna och purjon fräsas väl i hälften av smöret, sättas på i det kokande vattnet, tillsatt med saltet, och få koka, tills de äro till hälften mjuka; då iläggas den sköljda blomkålen samt ärterna och alltsammans får koka färdigt. Grönsakerna läggas därefter med hålslev i soppskålen och spadet användes till soppan. Resten av

smöret fräses med mjölet 2 min., spadet och den uppkokta mjölken spädas på, den rensade, sköljda och skurna spenaten lägges i och soppan får koka under rörning 5 min. Persiljan tillsättes, soppan avsmakas med kryddorna, avredes med de uppvispade äggulorna samt grädden, får sjuda och hälles över grönsakerna och det kalla smöret i soppskålen. — I enklare fall kunna äggen och grädden uteslutas.

Vegetarianska soppor.

274. Vegetariansk blomkålspuré (f. 6 pers.).

2 medelstora blomkålshuvud	3 msk. smör (60 gr.)
1/2 rotselleri	4 msk. mjöl (40 gr.)
1 purjolök	salt, socker, vitpeppar
1 3/4 lit. vatten	2 äggulor, 2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Blomkålen rensas på vanligt sätt och fördelas i klyftor, vilka få ligga i ättikblandat vatten (1 lit. vatten, 1 msk. ättika) 1 tim. Selleriet skalas, skäres i tärningar, purjon rensas, sköljes och skäres i bitar. Grönsakerna kokas i vattnet med litet salt, tills de äro fullkomligt mjuka, då de passeras. Purén beredes därefter och serveras som i n:o 266.

275. Vegetariansk morotpuré (f. 6 pers.).

1 kg. morötter	4 msk. mjöl (40 gr.)
3 chalottenlökar	salt, vitpeppar
5 msk. smör (1 hg)	2 äggulor
2 lit. vatten	2 dcl. tjock grädde

Garnityr: 1 dcl. risgryn, 1 lit. vatten, 1/2 msk. salt

BEREDNING: Morötterna ansas på vanligt sätt, skäras i tärningar och brynas i 2 msk. av smöret tillsammans med den skalade och i skivor skurna löken. Vattnet spädes på och morötterna få koka, tills de äro fullkomligt mjuka, omkr. 2 tim., varefter de passeras. Purén kokas sedan som i n:o 266 och en msk. av det kalla smöret lägges i soppskålen. — Risgrynen sköljas, sättas på i kokande, saltat vatten och få koka tills de äro mjuka, omkr. 15 min., då de hällas upp i durkslag, spolas över med varmt vatten, få rinna av, läggas upp på karott och serveras till soppan.

276. Vegetariansk rotpuré (f. 6 pers.).

2 morötter	1 1/4 lit. vatten
1 palsternacka	1 lit. mjölk

Vegetarianska soppor.

½ kålrot
1 selleri
1 purjolök
4 persiljestjälkar
3 msk. smör (60 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
salt, socker
(cayenne)

BEREDNING: Rötterna ansas på vanligt sätt och skäras i bitar. Purjolöken rensas, sköljes, skäres i skivor; persiljan rensas, sköljes och bindes ihop. Alltsammans sättes på att koka i vattnet och mjölken tillika med 1 msk. av smöret. Då rötterna äro fullkomligt mjuka, passeras de, och purén kokas som i n:o 266, avsmakas med salt, socker och, om så önskas, med litet cayenne. En halv msk. av det kalla smöret lägges i soppskålen och purén serveras med stekta brödtärningar eller ostkrutong.

277. Vegetariansk jordärtskockspuré (f. 6 pers.).

1 ½ lit. jordärtskockor
1 rotselleri
1 ¾ lit. vatten, 2 tsk. salt
3 msk. smör (60 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
3 dcl. grädde
salt, socker, vitpeppar
2 äggulor

BEREDNING: Jordärtskockorna och selleriet behandlas som i n:o 269. De sättas på i det kalla vattnet, tillsatt med saltet, och få koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då de passeras. Två msk. av smöret fräses med mjölet 2 min., purén och grädden spädas på, litet i sänder, och soppan får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna. Äggulorna vispas upp i soppskålen, resten av smöret ilägges och soppan hälles i under vispning. Serveras med rostat bröd eller ostkrutong.

278. Saftsoppa (f. 6 pers.).

½ lit. sur eller söt saft
1 ½ lit. vatten
skalet av ¼ citron
1 bit kanel (5 cm.)
1 ½—2 kkp. krossocker
2 msk. potatismjöl (30 gr.)

BEREDNING: Saften, vattnet, citronskalet, kanelen och sockret (är saften söt uteslutes sockret) blandas i en kastrull, får koka upp och koka 5 min. Soppan skummas och avredes med potatismjölet, utrört i ½ kkp kallt vatten, varefter den får koka 2 min. Serveras med vispad grädde, klimp, jästpulverskorpor eller biskvier.

279. Rabarbersoppa (f. 6 pers.).

Frukt-soppor.

3—4 stjälkar rabarber ell. 1/2 lit. konserv. sådan
2 lit. vatten
skalet av 1/4 citron
1—1 1/2 kkp krossocker
2 msk. potatismjöl (30 gr.)
2 äggulor
1 kkp strösocker

BEREDNING: Användes färsk rabarber, sköljes den, torkas och skäres i 2 cm. långa bitar. Vattnet kokas upp, rabarbern lägges i jämte citronskalet och får koka, tills den faller sönder. Soppan silas, hälles tillbaka i kastrullen och krossockret lägges i. Den får åter koka upp, avredes med potatismjölet, utrört i 1/2 kkp vatten, och får koka 2 min. Äggulorna och strösockret röras i soppskålen till skum, och soppan hälles i under jämn vispning. Den serveras med potatismjölsbakelser eller skorpor. — I enklare fall uteslutas äggulorna, men då användes mera potatismjöl.

280. Krusbärssoppa (f. 6 pers.).

1 lit. gröna krusbär ell. 1/2 lit. konserv. sådana
2 lit. vatten
skalet av 1/4 citron
1—1 1/2 kkp krossocker
2 msk. potatismjöl (30 gr.)
2 äggulor
1 kkp strösocker

BEREDNING: Krusbären snoppas, sköljas, sättas på i kokande vatten tillika med citronskalet och få koka, tills de äro mjuka, då soppan silas. Den kokas därefter och serveras som i föregående recept.

281. Soppa på blåbär.

1 lit. färska eller 4 dcl. torkade blåbär
2 lit. vatten
skalet av 1/4 citron
1 bit kanel (5 cm.)
1 1/2—2 kkp. krossocker
2 msk. potatismjöl (30 gr.)

BEREDNING: Bären rensas, sköljas i silfat och få rinna av. De sättas på i kokande vatten tillika med citronskalet och kanelen och få koka, tills de äro lösa. Bären silas då ifrån, sockret tillsättes i saften, som därefter får ett uppkok och avredes med potatismjölet, utrört i 1/2 kkp kallt vatten. Soppan får koka 2 min., avsmakas och hälles upp att kallna. Serveras med klimp, vispad grädde och skorpor eller biskvier. — Användas torkade blåbär, sköljas dessa mycket väl i ljumt vatten och få ligga över natten i det vatten, vari de skola kokas.

Frukt-
soppor.

282. Körsbärssoppa (f. 6 pers.).

1 lit. färska eller 5 dcl. torkade körsbär
2 lit. vatten
skalet av 1/4 citron
1 bit kanel (5 cm.)
1–1 1/2 kkp krossocker
2 msk. potatismjöl (30 gr.)

BEREDNING: Bären sköljas i silfat och få rinna av; hälften av dem stötas i stenmortel, tills kärnorna äro krossade. De krossade bären sättas på i 1 1/2 lit. av vattnet jämte citronskalet och få koka 3/4 tim. Bären silas ifrån, sockret tillsättes i saften, som får koka upp och avredes med potatismjölet, utrört i 1/2 kkp kallt vatten, varefter soppan får koka 2 min. Ur resten av körsbären urtagas kärnorna, bären kokas i återstoden av vattnet med 2 msk. socker och tillsättas den färdigkokta soppan. Serveras helst kall med vispad grädde och skorpor eller biskvier. — Användas torkade körsbär, sköljas dessa i ljumt vatten, stötas, så att kärnorna krossas, och få ligga några tim. i det vatten, vari de skola kokas.

283. Klar äppelsoppa (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. syrliga äpplen
1 1/2 lit. vatten
skalet av 1/4 citron
1–1 1/2 kkp krossocker
1/2 dcl. franskt vin eller scherry
2 msk. potatismjöl (30 gr.)
2 msk. rött vinbärsgelé

BEREDNING: Äpplena sköljas och torkas. En liter av dem skalas ej; de skäras i klyftor, blomma, stjälk och kärnhus skäras bort. De sättas på i det kalla vattnet och få koka, tills de äro mjuka men ej falla sönder eller mosa sig. De hällas upp i silduk och saften får rinna av. (Massan kokas av ännu en gång och saften användes till kräm.) Resten av äpplena skalas, skäras i 6 klyftor och kokas med citronskalet, sockret och vinet i äppelsaften, tills de äro mjuka. Soppan avredes då med potatismjölet, utrört i 1/2 kkp kallt vatten, och får koka 2 min. Den avsmakas, får kallna och små klickar av vinbärsgeléet läggas i. Serveras med skorpor eller biskvier.

284. Äppelsoppa (f. 6 pers.).

750 gr. färska ell. 3 hg. torkade äpplen
2 lit. vatten
skalet av 1/4 citron
1 bit kanel (5 cm.)
1 1/2–2 kkp. krossocker
25 gr. ris- eller potatismjöl
1/2 dcl. franskt vin eller scherry

BEREDNING: Äpplena härtill böra vara syrliga och ej fullt mogna. De sköljas, torkas, skalas ej, skäras i 6 klyftor; blomma, stjälk och kärnhus skäras bort. Äpplena sättas på i det kalla vattnet tillika med citronskalet samt kanelen och få koka, tills de falla sönder, då de passeras genom grov sikt. Fruktpurén får koka upp med sockret och avredes med rismjölet, utrört i 1/2 kkp kallt vatten, varefter den får koka under rörning 5 min. Soppan avsmakas med vinet och serveras helst kall med vispad grädde och skorpor eller rostat bröd. — Användas torkade äpplen, sköljas dessa mycket väl i ljumt vatten och få ligga över natten i det vatten, vari de skola kokas. **Fruktsoppor.**

285. Soppa på torkad frukt (f. 6 pers.).

1 hg. torkade äpplen
1 hg. torkade päron
1/2 hg. russin
2 lit. vatten
1 bit kanel (5 cm.)
skalet av 1/2 citron
1 1/2—2 kkp. krossocker
25 gr. ris- eller potatismjöl
1/2 dcl. scherry eller franskt vin

BEREDNING: Frukten sköljes mycket väl i ljumt vatten och får ligga över natten i det vatten, vari den skall kokas. Den sättes på tillika med kanelen, citronskalet samt sockret och får koka, tills den är mjuk. Soppan avredes med rismjölet, utrört i 1/2 kkp kallt vatten, och får koka 5 min. Den avsmakas med vinet och serveras helst kall med vispad grädde och skorpor eller biskvier.

286. Soppa på aprikoser (f. 6 pers.).

250 gr. torkade aprikoser
2 lit. vatten
skalet av 1/4 citron
1—1 1/2 kkp krossocker
25 gr. ris- eller potatismjöl

BEREDNING: Aprikoserna sköljas mycket väl i ljumt vatten och få ligga över natten i det vatten, vari de skola kokas. De sättas på med citronskalet och sockret och få koka, tills de äro mjuka. Soppan avredes då med rismjölet, utrört i 1/2 kkp kallt vatten, och får koka 5 min. Den avsmakas med saften av 1/4 citron och serveras helst kall med vispad grädde och jästpulverskorpor.

Frukt-soppor.

287. Soppa på torra plommon (f. 6 pers.).

250 gr. katrinplommon eller sviskon
1 kkp krossocker
skalet av 1/2 citron
2 lit. vatten
25 gr. potatismjöl

BEREDNING: Plommonen sköljas mycket väl i ljumt vatten och få rinna av. Hälften av dem stötes i stenmortel, så att kärnorna krossas. De stötta och de hela plommonen sättas på i kallt vatten och få koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då de passeras. Citronen tvättas väl, torkas och skalet avrives mot sockret. Den passerade soppan kokas upp tillsammans med sockret och avredes med potatismjölet, utrört i 1/2 kkp kallt vatten. Den får därefter koka 2 min., avsmakas och serveras helst kall med vispad grädde och små skorpor eller biskvier.

288. Nyponsoppa (f. 6 pers.).

1/2 lit. nypon
2 lit. vatten
1 1/2—2 kkp. krossocker
25 gr. potatismjöl
75 gr. russin ell. 1 hg. katrinplommon
15 gr. sötmandel (15 st.)

BEREDNING: Nyponen sköljas väl i ljumt vatten och få rinna av. De sättas på i det kalla vattnet och få koka mjuka omkr. 1 1/2 tim.; under tiden vispas soppan ofta, för att nyponen skola gå sönder. De passeras, sockret tillsättes, soppan får koka upp, skummas och avredes med potatismjölet, utrört i 1/2 kkp kallt vatten. Soppan får koka 2 min., avsmakas och serveras med de sköljda och kokta russinen eller plommonen, den skållade och i strimlor skurna mandeln samt vispad grädde.

289. Eskilstunasoppa (f. 6 pers.).

1 dcl. krossgryn
2 lit. vatten
1 lit. färska, syrliga äpplen
1—1 1/2 kkp krossocker
2—3 äggulor
1 dcl. tjock grädde

Garnityr: 1 kkp krusbärssylt

BEREDNING: Grynen sköljas, sättas på i kallt vatten och få koka med tätt lock. Äpplena sköljas, torkas, skäras i klyftor och kärnhusen tagas bort. De läggas i soppan, när den kokat 1/2

tim., och få koka tills de falla sönder, då soppan passeras. Sockret tillsättes och soppan får ett uppkok. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen och soppan hälles i under jämn vispning. Krusbärssylten läggcs i soppan, som serveras varm med biskvier. **Frukt-soppor.**

290. Sagosoppa (f. 6 pers.).

$1^1/_2$ lit. vatten
skal och saft av $^1/_2$ citron
1 hg. sagogryn
1 hg. russin
1 bit kanel (5 cm.)
$1^1/_2$ del. rabarbersaft
1 del. scherry ell. franskt vin
3 äggulor, 2 äggvitor
1 kkp strösocker

BEREDNING: Vattnet kokas upp med citronskalet och grynen vispas i, så att de ej klimpa sig. Russinen sköljas väl i ljumt vatten och läggas i jämte kanelen och soppan får koka, tills grynen äro klara, varefter saften och vinet tillsättas. Äggulor och vitor vispas med sockret i soppskålen, tills massan blir vit och skummig, då soppan hälles i under jämn vispning. Den serveras varm med små skorpor eller biskvier.

291. Röd sagosoppa (f. 6 pers.).

$1^1/_2$ lit. vatten
skalet av $^1/_4$ citron
1 bit kanel (5 cm.)
125 gr. röda sagogryn
1 kkp syltade plommon
1 kkp syltade körsbär eller 2 kkp. körsbärs-, röd vinbärs- eller hallonsaft
socker efter smak

BEREDNING: Vattnet kokas upp med citronskalet, kanelen och grynen vispas i, så att de ej klimpa sig, och få koka tills de äro klara. Då tillsättes frukten eller någon av saftsorterna och soppan får ett uppkok samt avsmakas med socker. Serveras helst kall med skorpor.

292. Vinsoppa (f. 6 pers.).

1 lit. vatten
skalet av $^1/_2$ citron
2 msk. potatismjöl (30 gr.)
2 del. franskt vin
$1^1/_2$ del. scherry
4 äggulor
150 gr. strösocker

BEREDNING: Vattnet får koka 5 min. med citronskalet, det avredes därefter med potatismjölet, utrört i 1/2 kkp kallt vatten, vinet tillsättes och soppan får koka 2 min. Äggulorna och sockret vispas i soppskålen, tills massan blir vit och skummig, och den heta soppan hälles i under stark vispning. Serveras genast med biskvier, makroner eller skorpor.

293. Vinkallskål (f. 6 pers.).

150 gr. strösocker
1 lit. vatten
1 citron i skivor
1/4 lit. hackad is
5 dcl. vitt eller rött vin
saften av 1/2 citron

BEREDNING: Sockret, vattnet, citronskivorna och isen blandas i soppskålen och får stå 1/2 tim. eller tills sockret är smält. Vinet samt citronsaften tillsättas, kallskålen avsmakas och serveras genast med potatismjölsbakelser eller skorpor.

294. Havresoppa med grädde (f. 6 pers.).

1 1/2 dcl. vanliga havregryn (112 gr.)
2 1/4 lit. vatten
75 gr. sultanarussin
2 msk. socker (30 gr.)
1 tsk. salt (5 gr.)
3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Grynen sättas på i det kalla vattnet och få koka 1 1/2 tim., med tätt lock, utan att spädas. — Russinen sköljas väl i ljumt vatten, kokas i 2 kkp. vatten, tills de äro mjuka, fullt utsvällda och klara. — Grynen passeras genom hårsikt, den passerade soppan uppkokas ånyo med salt och socker, russinen läggas i och soppan avsmakas noga. Serveras med grädden vispad till hårt skum.

295. Havresoppa med mjölk (f. 6 pers.).

1 1/2 dcl. vanliga havregryn (112 gr.)
1 1/4 lit. vatten
15 mandlar (3 bittra) (15 gr.)
1 lit. mjölk
2 msk. socker (30 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)
1 1/2 hg. katrinplommon

BEREDNING: Grynen kokas i vattnet som i föregående recept och passeras. Mandeln skållas, drives genom kvarn och stötes fint i stenmortel. Mjölken kokas upp med mandeln; havrepurén, socker samt salt tillsättas och soppan får koka under rörning

5 min. Katrinplommonen sköljas väl i ljumt vatten, kokas i kort spad med lock, tills de äro mjuka och utsvällda, hällas upp i durkslag och läggas i soppan, som avsmakas noga. **Mjölksoppor.**

296. Chokladsoppa (f. 6 pers.).

1 3/4 lit. oskummad mjölk	1 msk. mondaminmjöl (15 gr.)
1 hg. choklad	socker efter smak
30 gr. kakao	3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Mjölken sättes på; när den är på kokpunkten, upphälles 2 tredjedelar därav och i resten av mjölken upplöses den i små bitar brutna chokladen samt kakaon. Den övriga mjölken tillsättes och då soppan kokar avredes den med mondaminmjölet, utrört i 1/2 kkp kall mjölk. Soppan får därefter koka under rörning 5 min. och socker tillsättes efter smak; den hälles upp i soppskålen och den till hårt skum slagna grädden lägges ovanpå. — I stället för mjölk kan vatten användas.

297. Äggmjölk (f. 6 pers.).

3 äggulor	(citronskal eller vanilj)
50 gr. strösocker	1/2 msk. potatismjöl (8 gr.)
2 lit. mjölk	salt

BEREDNING: Äggulorna vispas i soppskålen med sockret, tills massan blir vit och skummig. Mjölken kokas med litet citronskal eller vanilj efter smak och avredes med potatismjölet, utrört i 1/2 kkp kall mjölk. Mjölken får därefter koka 2 min., avsmakas och hälles upp i soppskålen under jämn vispning. Serveras med skorpor.

298. Slätvälling (f. 6 pers.).

5—6 msk. mjöl (50—60 gr.)	salt
2 lit. mjölk	socker
1/2 msk. smör (10 gr.)	(2 äggulor)

BEREDNING: Mjölet utröres med 1/4 lit. av mjölken och får stå att svälla omkr. 2 tim. Smöret smältes i en kastrull, resten av mjölken hälles i, får koka upp och avredningen tillsättes under vispning, varefter vällingen får koka, under fortsatt vispning, 8—10 min. Avsmakas med salt och socker och serveras genast. — Om så önskas, tillsättas de uppvispade äggulorna och vällingen får sjuda under stark vispning.

299. Ölsupa (f. 6 pers.).

5 msk. mjöl (50 gr.)	1/2 tsk. ingefära
1 1/4 lit. mjölk	1 tsk. salt (3 gr.)
1/2 lit. gott svagdricka	1—2 äggulor
2 msk. sirap, 1/2 msk. socker (8 gr.)	2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Mjölet utröres med 1/4 lit. av mjölken och får stå att svälla omkr. 2 tim. Resten av mjölken kokas upp, avredningen tillsättes och vällingen får koka under vispning 8—10 min. Drickat kokas upp med sirapen och kryddorna och hälles i vällingen under jämn vispning. Äggulorna och grädden vispas upp i soppskålen och soppan tillslås under stark vispning. Serveras genast med stekta brödtärningar. — I enklaste fall uteslutas äggulorna och grädden.

300. Havremjölsvälling (f. 6 pers.).

5 msk. havremjöl (50 gr.)	1 3/4 lit. mjölk
1/4 lit. vatten	salt, socker

BEREDNING: Mjölet utröres med vattnet och får stå att svälla omkr. 2 tim. Mjölken kokas upp, avredningen hälles i under vispning och vällingen får under fortsatt vispning koka 15 min. Avsmakas med salt och socker samt serveras som frukost- eller kvällsrätt.

301. Stänkvälling (f. 6 pers.).

2 ägg	1 3/4 lit. mjölk
4 msk. mjöl (40 gr.)	1 bit kanel (5 cm)
2 msk. smält smör (40 gr.)	1 msk. socker, 1 tsk. salt

BEREDNING: Äggen vispas 3 min., mjölet och smöret tillsättas och massan arbetas, tills den blir jämn och smidig, och får vila 1 tim. Mjölken kokas upp med kanelen och sockret, degen pressas genom durkslag, med ej för små hål, i mjölken, som endast får småkoka. Kastrullen lyftes till sidan av spisen och får stå med lock omkr. 10 min., varefter vällingen avsmakas med salt.

302. Mannagrynsvälling (f. 6 pers.).

1 msk. smör (20 gr.)	1 dcl. mannagryn (76 gr.)
2 lit. mjölk	2 tsk. socker (10 gr.), 2 tsk. salt

BEREDNING: Smöret lägges i en kastrull; när det är smält, tillsättes mjölken och får koka upp. Grynen vispas i och vällingen får koka sakta med lock omkr. 3/4 tim., under det den ofta röres om. Den avsmakas med kryddorna och serveras, om så önskas, med kanel. Mjölk-soppor.

303. Risgrynsvälling (f. 6 pers.).

1 dcl. risgryn (100 gr.)	2 1/4 lit. mjölk
1/2 msk. smör (10 gr.)	2 tsk. salt (10 gr.)

BEREDNING: Risgrynen sköljas i kallt vatten, skållas (få ligga 10 min. i hett vatten), hällas upp i durkslag och sköljas åter. Smöret smältes i en kastrull, mjölken tillsättes och får koka upp, grynen läggas i och få sakta koka med tätt lock omkr. 2 tim., under det de ofta röras om och spädas, om så behöves. Vällingen avsmakas med salt och serveras med socker och kanel.

304. Filbunke, Filmjölk etc. (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. oskummad mjölk	3 msk. sur grädde

BEREDNING: Sex små ler- eller glasbunkar bestrykas i bottnen med sur grädde. Mjölken hälles i och får stå på varm plats (skyddad för flugor) att surna. Serveras med socker och finstött ingefära. — Mjölken blir bättre, om lerbunkar användas.

Filmjölk. Ett mjölkfat bestrykes i bottnen med 1 msk. sur grädde, 1 1/4 lit. mjölk hälles i och får surna — 3 dcl. tjock grädde vispas till hårt skum och däri läggas skivor av den sura mjölken. Serveras med pepparkakor.

Surmjölk à la Svanhild. 1 lit. sur mjölk och 1/2 lit. tjock, sur grädde vispas till hårt skum, avsmakas med 1—1 1/2 dcl. fint rödvin och serveras genast med sockerskorpor eller biskvier.

S. k. tätmjölk eller långmjölk erhålles genom att man ingnider mjölkkärlets botten med blad av tätörten och därefter häller i den spenvarma mjölken. Man kan även bestryka mjölkfatets botten med 2—3 msk. redan färdig långmjölk och sedan hälla i 1 1/2 lit. oskummad mjölk; då erhålles en utmärkt god långmjölk.

Garnityr och birätter till soppor.

305. Kalvost (f. 6 pers.).

1 lit. råmjölk
1/2 lit. grädde
2 msk. socker (30 gr.)
1/2 tsk. salt (3 gr.)
15 mandlar (2 bittra) (15 gr.)
eller 1 tsk. stött kanel

BEREDNING: Mjölken, grädden, socker, salt och den skållade, malda mandeln eller kanelen vispas väl. Blandningen provas i en liten panna över sakta eld, är den för hård tillsättes litet mera grädde, i motsatt fall 1—2 uppvispade ägg. Den hälles därefter i en smord form och gräddas i svag ugnsvärme eller i vattenbad, i ugnen eller ovanpå spisen. Serveras med brylésås, saftsås eller gräddmjölk. — Kalvost kan även gräddas i glaserad form (se brylépudding).

GARNITYR OCH BIRÄTTER TILL SOPPOR.

306. Äggroyal (f. 12 pers.).

5 äggulor
2 äggvitor
1 1/2 dcl. kokande grädde eller consommé

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Äggulor och vitor vispas hastigt, den kokande grädden eller consommén hälles i under vispning och äggstanningen skummas. Den hälles i en väl smord, slät timbalform med lock, som sättes i en kastrull med kokande vatten. Kastrullen ställes vid sidan av elden, så att vattnet håller sig hett utan att koka, ty annars blir äggstanningen vasslig och kan ej användas. När den har stannat, efter omkr. 35 min., är den färdig. Formen tages upp försiktigt och royalen får kallna i sin form. Den stjälpes upp på servett, avputsas ovanpå och skäres i 1/2 cm. tjocka skivor, vilka utskäras till vackra figurer eller *små* bollar med krusigt eller slätt legymjärn. De serveras som garnityr i klar buljong eller consommé.

307. Fågelroyal (f. 12 pers.).

90 gr. kokt kött av kyckling eller vildfågel
3 msk. kall béchamelsås
1/2 tsk. salt (3 gr.)
litet vitpeppar eller muskot
1—1 1/2 dcl. tjock grädde
1 ägg
3 äggulor

BEREDNING: Köttet skäres i bitar och drives 5 gånger genom köttkvarn. Det stötes därefter tillsammans med såsen i stenmortel med trästöt till en fin och smidig massa. Kryddorna och grädden tillsättas, litet i sänder, och massan passeras genom hårsikt. Ägget och äggulorna vispas väl och inarbetas matskedsvis i färsen, varefter den noga avsmakas. Royalen gräddas därefter och serveras som i föregående recept. **Garnityr och birätter till soppor.**

308. Fiskroyal (f. 12 pers.).

120 gr. filé av sjötunga eller vitling
1/2 tsk. salt (3 gr.)
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
1 msk. kokande vatten
2 msk. kall béchamelsås
1–1 1/2 dcl. tjock grädde
salt, vitpeppar
1 ägg
3 äggulor

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Filéerna sköljas, klappas in i en duk, gnidas med saltet och skäras i tärningar. Smöret smältes i en kastrull, fisktärningarna läggas i, vattnet tillsättes, de få sakta koka med lock 8—10 min., varefter de hällas upp och få kallna. Fisken stötes i stenmortel till en fin massa, såsen tillsättes och massan stötes ånyo. Royalen beredes därefter som i föregående recept. Den gräddas och serveras som i n:o 306.

309. Äggsufflé (f. 6 pers.).

1 1/2 msk. smör (30 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
3 dcl. kokande mjölk
3 ägg
1/2 tsk. salt (3 gr.)
litet vitpeppar

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken spädes på, litet i sänder, och smeten får koka 5 min. Den hälles upp i ett fat; när den svalnat, tillsättas äggulorna, en i sänder, och smeten röres 10 min. Den avsmakas med kryddorna, och de till *hårt* skum slagna äggvitorna blandas försiktigt i. Massan hälles i väl smord kransform och gräddas i vattenbad i svag ugnsvärme omkr. 40 min. Stjälpes upp på varmt fat och serveras genast till klara eller avredda soppor.

Garnityr och birätter till soppor.

310. Äggkulor (f. 6 pers.).

2 färska ägg | 25 gr. fint smör

BEREDNING: Äggen hårdkokas 10 min., få ligga i kallt vatten några minuter för att skalet lätt skall lossna. De skalas, få kallna, och vitan lossas försiktigt från gulan. Gulan hackas fint med en kniv och inarbetas i smöret. Äggmassan ställes på kallt ställe att hårdna och därefter rullas den med två teskedar, som doppas i vatten, till små kulor, vilka uppläggas pyramidformigt i en saladiär. Serveras till avredda buljongssoppor.

311. Stekta brödtärningar (krutong) (f. 6 pers.).

9 skivor vetebröd | 3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Brödskivorna skäras i tärningar. Smöret fräses i en stekpanna, brödet lägges i och stekes, under det pannan ofta skakas, tills det fått en jämn, gulbrun färg. Serveras till avredda soppor eller puréer. — Skall brödet serveras till söta soppor, blandas smöret med 1 msk. socker (15 gr.), innan brödet lägges i.

312. Ostkrutong (f. 6 pers.).

12 skivor vetebröd | 1—2 msk. äggvita
50 gr. smör | 40 gr. riven ost

BEREDNING: Brödskivorna uttagas med ett dricksglas till runda kakor (kanterna torkas och stötas), som bestrykas på ena sidan med smöret. Äggvitan slås några slag med gaffel och den rivna osten tillsättes. Ostmassan blandas väl, bredes på smörgåsarna och dessa ställas på smord plåt. Strax innan de skola serveras, rostas de hastigt i het ugn. Serveras varma till buljong, avredda soppor eller puréer. — Äggvitan kan uteslutas och smöret endast röras med osten, innan det bredes på brödet.

313. Oststänger (f. 12 pers.).

75 gr. smör | 75 gr. vetemjöl
50 gr. riven ost | ½ äggula till pensling

BEREDNING: Smöret smältes och hälles i en skål. Den rivna osten och mjölet tillsättas, varefter massan omröres väl. Degen får stå en stund att stelna, rullas därefter på bakbordet till en fingertjock längd, som skäres i 5 cm. långa stänger. De vridas två slag eller få vara raka, penslas med äggulan, läggas på en väl rengjord plåt och gräddas vackert rostgula i varm ugn. Serveras ljumma till buljong, avredda soppor och puréer. **Garnityr och birätter till soppor.**

314. Smördegsstänger med ost (f. 12 pers.).

Smördeg: 75 gr. mjöl
½ dcl. vatten (knappt)
125 gr. fint smör
40 gr. fin, riven ost

Till pensling: 1 äggula

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 33. Sista gången den kavlas strös litet av den rivna osten på den utkavlade degen och detta upprepas, tills degen är färdigkavlad, varefter den får vila 1 tim. Den kavlas då ut till en avlång remsa av 1 cm. tjocklek, vilken skäres ut till 8 cm. långa stänger. Dessa vridas 2 slag eller få vara raka, penslas med äggula, läggas på väl rengjord plåt och gräddas rostgula i varm ugn. Serveras till consommé eller klar buljong.

315. Ostbeignet (f. 12 pers.).

60 gr. smör
1 dcl. vatten eller mjölk
60 gr. mjöl
25 gr. riven ost
2 ägg

Till kokning: ½ kg. flottyr

BEREDNING: Smör och vatten kokas upp, mjölet tillsättes under jämn vispning och smeten får koka, tills den släpper pannan, då den hälles upp och vispen klämmes ur väl. När massan avsvalnat, tillsättes den rivna osten och äggen inarbetas ett i sänder. Massan röres 10 min., formas därefter med två teskedar, vilka doppas i flottyr, till små bollar av en hasselnöts storlek. Dessa kokas gulbruna i flottyren och läggas upp på gråpapper att rinna av. — Flottyren får ej vara för het, ty då kunna ej bollarna svälla ut. — Serveras ljumma, upplagda på tårtpapper, till buljong.

Garnityr och birätter till soppor.

316. Ostkäx (f. 12 pers.).

Mördeg: 2 hg. smör	30 gr. socker
1 ägg	245 gr. mjöl
Ostmassa: 1 hg. smör	75 gr. fin, riven ost

BEREDNING: Smöret tvättas (vattnet arbetas ur väl) och röres, tills det blir vitt och pösigt. Äggulan och sockret röras 10 min., därefter tillsättas smöret och mjölet och degen arbetas, tills den blir smidig. Den får stå i kallt rum 2 tim., utkavlas därefter till en avlång kaka av 2 mm. tjocklek, vilken naggas tätt. Den sporras ut till sneda fyrkanter, vilka läggas på en väl rengjord plåt och gräddas vackert rostgula i ordinär ugnsvärme. — Till ostmassan röres smöret med osten, tills det blir vitt och pösigt. Ostmassan bredes på hälften av käxen och de övriga käxen läggas ovanpå med den naggade sidan upp. Serveras till consommé eller buljong.

317. Vindböjtlar (f. 12—15 pers.).

60 gr. smör	125 gr. vetemjöl
3 dcl. vatten eller mjölk	4 ägg

BEREDNING: Smör och vatten eller mjölk kokas upp, mjölet tillsättes under jämn vispning och smeten får koka, tills den släpper pannan. Den hälles upp, vispen klämmes ur väl, och ett ägg i sänder inarbetas. Massan får vila 1 tim., tryckes därefter genom sprits eller garneringstratt på en väl rengjord och smord plåt i form av äss eller små avlånga bullar, vilka gräddas i ordinär ugnsvärme med underplåt. Under gräddningen får ej ugnsluckan öppnas på 10 min., ty genom luftdraget sjunka kakorna ihop och bliva platta. Serveras till consommé eller buljong.

318. Queneller av hönsfärs (f. 12 pers.).

150 gr. benfritt hönskött	1 ägg
1 tsk. salt (5 gr.)	1/2 msk. mjöl (5 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar	1 1/2—2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Köttet skrapas fritt från senor och hinnor, blandas med kryddorna, drives 4 ggr genom köttkvarn och stötes med trästöt i stenmortel till en fin massa. Ägget vispas upp och tillsättes litet i sänder jämte mjölet, under det färsen röres kraftigt.

Den passeras genom hårsikt, lägges i en liten kastrull, som ställes i ett fat med is (den skär sig eljest, när grädden inarbetas) och grädden tillsättes teskedsvis under jämn rörning, varefter färsen avsmakas noga. — En långpanna penslas med smör och får kallna. Färsen lägges i garneringspåse med slät eller krusig pip och spritsas direkt i pannan i form av *små* kulor eller avlånga figurer, som läggas mycket nära varandra. Då alla quenellerna formats, ställes pannan vid sidan av spisen och så mycket kokande, saltat vatten tillsättes försiktigt, att det står jämt över dem. Vattnet får koka upp, under det pannan sakta skakas, och får därefter koka tills quenellerna svällt ut och kännas fasta, omkr. 2—3 min. De upptagas genast med hålspade och läggas i soppskålen. Den heta consommén eller buljongen hälles över, strax innan den skall serveras. — Färsen kan färgas skär med karmin eller grön med spenatgrönt och kokas på samma sätt. Användes den till fyllning i pastejer bör den ej färgas. I brist på hönskött kan kalvkött användas.

Garnityr och birätter till soppor.

319. Queneller av fiskfärs (f. 12 pers.).

4 hg. gädda = 150 gr. skrapat fiskkött	1 ägg
2 tsk. salt (10 gr.)	1/2 msk. mjöl (5 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar	1 1/2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Gäddan urtages (fjällas ej), sköljes väl och torkas med fiskhanddduk. Den fläkes, ryggbenet skäres löst och fiskköttet skrapas fint; intet fjäll eller ben får medfölja. Det blandas med kryddorna, drives 3 ggr genom köttkvarn och stötes med trästöt i stenmortel till en fin massa. Ägget vispas upp och tillsättes litet i sänder jämte mjölet, under det färsen röres kraftigt. Den passeras genom hårsikt, behandlas, kokas och serveras som i föregående recept.

320. Färserade pannkakor (f. 12 pers.).

Pannkakor: 60 gr. mjöl	1 ägg
1 kkp grädde	1/2 tsk. salt (3 gr.)
1 kkp mjölk	1/2 msk. smör (10 gr.) till pannan
Färs: 150 gr. benfritt höns- eller kalvkött	1 ägg
1 tsk. salt (5 gr.)	1/2 msk. mjöl (5 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar	1 1/2—2 dcl. tjock grädde
	1 tryffel

Garnityr och biträtter till soppor.

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat, grädden, mjölken, ägget och saltet tillsättas. Smeten vispas, tills den blir jämn och utan klimpar och får stå att svälla 2 tim. — Färsen beredes som i n:o 318. — Pannkakslaggen upphettas långsamt, smörjes med smör och av smeten gräddas 3 pannkakor, som läggas på plåt och bredas över med ett tunt lager färs. De läggas ovanpå varandra, det översta lagret skall vara färs, som beströs med finhackad tryffel. Anrättningen sättes i ordinär ugnsvärme 10—15 min. eller tills färsen är gräddad, vilket prövas med en vispsticka.

Kakan urtages med ett mått eller glas omkr. 2 ½ cm. i genomskärning. De små kakorna läggas i soppskålen och när soppan skall serveras överhälles den kokande consommén.

321. Pastejer I (f. 12 pers.).

Smördeg: 150 gr. mjöl, 1 dcl. vatten (knappt), 225 gr. fint smör

Fyllning: 2 ägg, 1 äggula, 3 dcl. grädde, 1 msk. mjöl (10 gr.), 1 msk. socker (15 gr.), 6 sötmandlar, 2 bittermandlar

Till pensling: 1 äggula

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 33. Degen kavlas ut till omkr. 3 mm. tjocklek, uttages med runt mått till kakor, varmed små, släta pastejformar beklädas. — Till fyllningen blandas äggen, grädden, mjölet, sockret samt den skållade och malda mandeln i en kastrull och vispas över elden, tills krämen sjuder och är tjock. Den lyftes då av och röres, tills den blir kall. — Pastejerna fyllas till ¾ med kräm, ställas på plåt och gräddas i varm ugn utan underplåt. Då de äro halvgräddade, penslas degkanterna med äggulan för att få vacker färg. När pastejerna äro väl gräddade, stjälpas de upp försiktigt, vändas, läggas på tårtpapper och serveras varma till consommé eller klar buljong. — Pastejerna kunna även fyllas med hönsfärs (se queneller av hönsfärs) och gräddas på samma sätt.

322. Pastejer II (f. 12 pers.).

Pajdeg: 120 gr. kokt, kall potatis, 120 gr. mjöl, 120 gr. fint smör

Garnityr och birätter till soppor.

Fyllning: 20 gr. sötmandel
20 gr. strösocker
2 ägg
1 msk. mjöl
2 dcl. tunn grädde

Till formarna: 1 msk. smör (20 gr.)
1 ägg, till pensling

BEREDNING: Potatisen skalas, rives och väges. Smöret tvättas och arbetas hastigt med potatisen och mjölet till en jämn deg. — Till fyllningen skållas mandeln och drives genom mandelkvarn, varefter den stötes med sockret och litet av grädden till en fin massa, som blandas med det uppvispade ägget, mjölet och resten av grädden. — Pastejformarna smörjas med smör. Degen kavlas ut till $1\frac{1}{2}$ mm. tjocklek, och med ett runt mått uttagas kakor, varmed formarna beklädas. De fyllas till $\frac{3}{4}$ med kräm, ett lock av degen lägges över och fasttryckes väl mot kanten. Resten av degen sporras ut i smala remsor, vilka läggas i rutor över locket. Pastejerna gräddas och serveras som i föregående recept. När de äro halvgräddade, penslas de med det uppvispade ägget för att få vacker färg.

323. Klimp (f. 6 pers.).

2 msk. smör (40 gr.)
5 msk. mjöl (50 gr.)
4 dcl. kokande mjölk
2 tsk. socker (10 gr.)
6 mandlar (2 bittra)
1 ägg, 1 äggula

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken spädes på och smeten får koka under rörning 10 min. Sockret, den skållade och rivna mandeln samt de uppvispade äggen tillsättas och massan får sjuda över elden, tills den blir lagom tjock. Klimpen hälles upp i vattensköljd spilkum och får kallna. Den lossas försiktigt vid kanten, stjälpes upp på en tallrik eller på runt fat och serveras till buljong eller saftsoppor. — Om så önskas, överströs den med 1 msk. hackad persilja, då den användes till buljong, i annat fall pickeras den med 20 gr. skållad sötmandel, skuren i strimlor.

324. Frikadeller av oxkött (f. 6 pers.).

150 gr. benfritt oxkött
20 gr. späck
$\frac{1}{2}$ msk. mjöl (5 gr.)
1 tsk. salt (5 gr.)
$\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar
$1-1\frac{1}{2}$ dcl. grädde

Garnityr och birätter till soppor.

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i bitar och drives tillika med späcket 4 ggr genom köttkvarn. Det stötes därefter väl tillsammans med mjölet och kryddorna i stenmortel och färsen arbetas 1/2 tim., under det grädden tillsättes, litet i sänder. Färsen avsmakas och formas med 2 tsk., som doppas i varmt vatten, till mycket små bullar, vilka läggas i kokande buljong eller saltat vatten (ej för många i sänder) och få koka 2—3 min. — Frikadellerna avputsas, innan de läggas i soppskålen.

325. Frikadeller av kalvkött (f. 6 pers.).

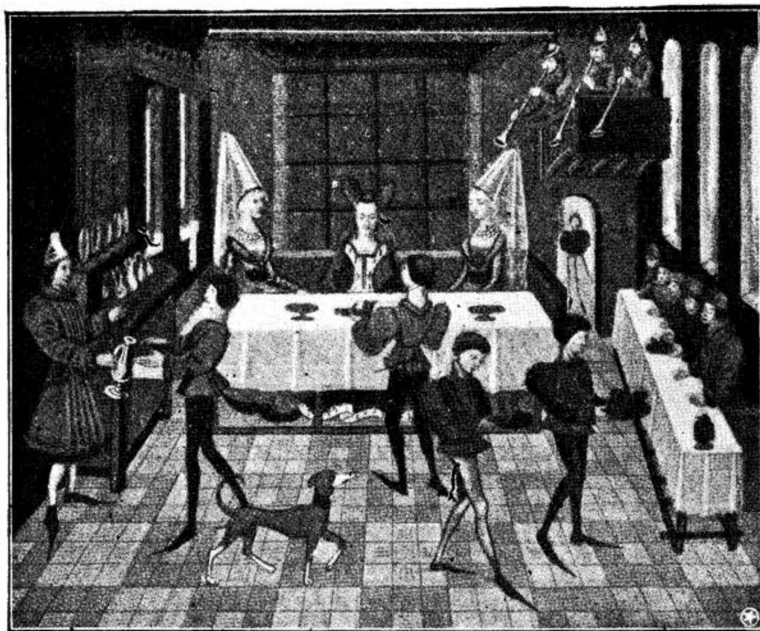
150 gr. benfritt kalvkött
30 gr. smör
1 msk. mjöl (10 gr.)
1 ägg
1 tsk. salt (5 gr.)
1/4 tsk. finhackad portug. lök
1/2 msk. finhackade champinj. eller tryffel
1—1 1/2 dcl. grädde

BEREDNING: Köttet förberedes som i föregående recept och drives tillika med smöret 4 ggr genom köttkvarn. Färsen stötes därefter, jämte mjölet, i stenmortel och arbetas tillsammans med det uppvispade ägget, saltet, löken och svampen omkr. 1/2 tim., varunder grädden tillsättes, litet i sänder. Färsen avsmakas samt formas och kokas som i föregående recept.

326. Gåsleverkorv (f. 12 pers.).

1/2 dcl. risgryn
3 1/2 dcl. mjölk
1 gåslever
30 gr. sultanarussin
1 tsk. salt (5 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
1/4 tsk. mejram
2 tsk. finhackad portug. lök
10 gr. smör, till löken
1 litet ägg

BEREDNING: Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, sköljas ånyo, få rinna av, sättas på i den kokande mjölken och få koka mjuka, då gröten hälles upp och får kallna. Levern stötes, passeras genom hårsikt och blandas i jämte de rensade och förvällda russinen, kryddorna och den lätt brynta löken. Sist iröres ägget och färsen avsmakas samt fylles i det väl rengjorda och i ena ändan hopsydda halsskinnet av en gås. Korven får ej fyllas till mer än 3/4, annars spricker den lätt, hopsys och får koka sakta i saltat vatten, utan lock, omkr. 1/2 tim. Får avsvalna, skäres i skivor och serveras till svartsoppa.



Middagsgäster hos borgfrun. Fransk miniatyr från fjortonhundratalet.

FISKRÄTTER.

Några anvisningar för uppköp och behandling av fisk.

Fisk-rätter.

NÄR man köper levande fisk, bör man förvissa sig om att den är nyfångad och genast slakta den. Detta sker lättast genom att döva den med ett kraftigt slag på huvudet och avskära ryggraden uppe vid gälarna, varefter blodet får avrinna. Är fisken död, måste den, för att vara lämplig till föda, vara fullt frisk, d. v. s. hava *klara, utstående ögon, klart röda gälar* och *fast kött* samt hava *frisk fisklukt*.

Fisk, som skall användas till stekning och färser, bör dödas 12—24 tim. innan den skall anrättas, då däremot fisk, som skall kokas, bör vara så nyslaktad som möjligt.

De tider på året då de olika fisksorterna äro bäst, synas av bifogade fisktabell (se nästa sida).

Fisketabell.

Nedanst. fisksorter äro bäst under de med ▒ betecknade månaderna.	Januari	Februari	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Augusti	Sept.	Oktober	Nov.	December
Abborre, Gös	×	×	×	×				×	×	×	×	×
Brax								×	×			
Gädda, Rödspotta	×	×	×	×			×	×	×	×	×	×
Helgeflundra	×							×	×	×	×	×
Vitling, Tunga	×	×	×	×	×					×	×	×
Hummer								×	×	×	×	
Kolja	×	×	×						×	×	×	×
Kräftor								×	×	×		
Lake									×	×	×	×
Lax, Laxöring, Sik			×	×	×	×	×					
Långa	×	×	×	×					×	×	×	×
Makrill					×				×	×	×	
Piggvar, Slätvar, Torsk	×	×	×	×						×	×	×
Sej								×	×	×	×	
Sill							×	×	×	×		
Ål									×	×	×	

Fisk bör rensas och tillagas med stor försiktighet och noggrannhet. Skall fisken fjällas, bör detta ske innan den tages ur; man fjällar från stjärten uppåt och kniven hålles lutande. Fisken sköljes av, torkas, lägges på rygg och uppskäres så att den strax vid bukhålans övre ände belägna gallblåsan ej skadas. — Om köttet blir gallsprängt, erhåller det en besk, obehaglig smak. — Inälvorna tagas ut, det levrade blodet vid ryggraden bortskrapas väl och gälarna skäras bort. Huvudet får vanligen sitta kvar, såvida ej fisken skall skäras i filéer eller är mycket liten. Fisken sköljes därefter mycket väl i flera vatten eller helst under rinnande vatten, men man får ej låta färsk rensad fisk *ligga* i vatten, emedan den därigenom förlorar i smak och näringsvärde. Den torkas med en fiskhandduk eller får rinna av på silen till fiskkitteln. Av inälvorna tillvaratagas levern och rommen (även mjölken hos salt sill — se falsk ostronpudding —), vilka kokas med fisken eller i särskilt kärl och användas som garnering. — Avtages skinnet rått,

bör det skrapas, sköljas, bredas ut på ett skärbräde och torkas samt användas som klarskinn. — Fjällas ej fisken, bör den, sedan den är rensad, gnidas utvändigt med litet ättika, då slemmet ur fjällen drages ut och lätt kan skrapas bort, varefter fisken ånyo torkas och fenorna putsas av.

327. Kokning av fisk.

TILLVÄGAGÅNGSSÄTTET är olika, beroende på om fisken är stor eller liten, om den skall kokas hel eller i skivor. Stor fisk, som kokas hel, behandlas som i föregående är sagt och ingnides med salt [2 tsk. (10 gr.) till varje kg. fisk] varpå den lägges på silen i en fiskkittel och så mycket kallt vatten tillsättes, att det står jämt över fisken. — I brist på fiskkittel stjälper man ett fat upp och ned på bottnen av en annan kittel och breder därpå en grov handduk, i vilken fisken lägges; den kan då lätt lyftas upp med handduken, när den är färdig, utan att gå sönder — Vattnet mätes innan det hälles i kitteln och 7 gr. grovt salt tillsättas för varje lit. vatten. Locket lägges på kitteln, vattnet får hastigt koka upp och skummas väl, varpå kitteln skjutes till sidan av spisen och fisken färdigkokas — under det vattnet endast småputtrar — 15—20 min. för varje kg. fisk. — De fisksorter, som hava löst kött, tåla ännu kortare tid och fordra stor uppmärksamhet vid kokningen. Är fisken liten eller skuren i skivor, lägges den i kokande, saltat vatten och skummas, varpå kitteln skjutes åt sidan och fisken får färdigkoka som nyss nämnts.

Kokt fisk upplägges genast den är färdig på fat med sil eller på servett, garneras med persilja och serveras med sås, beredd av spadet, eller med någon finare sås, som angives vid varje recept.

328. Kokning av fisk i ugn (under 100°).

DETTA tillagningssätt passar endast för fisk, som är skuren i filéer. På huvud, ben och skinn kokas god fiskbuljong, som, om så önskas, blandas med litet champinjonspad. En långpanna eller låg kastrull smörjes med smör. Filéerna gnidas in med helt litet salt och läggas däri, tätt intill varandra, och så mycket av den klara fiskbuljongen spädes på, att det står jämt med fisken. Ett lock, eller i brist därav en plåt, lägges på, och pannan sättes in i ordinär ugnsvärme. Fisken öses då och då, tills den är färdig, vilket prövas med en vispsticka. Den får rinna av, upplägges på fat och någon sås hälles över; vanligen gratineras den sedan i ugnen. Spadet hopkokas och användes till såsen.

Fisk-rätter.

329. Stekning av fisk i flottyr.

ENDAST små fiskar, skivor av fisk eller mindre filéer böra tillagas på detta sätt. Genom den höga temperatur, som het flottyr har, skulle större fiskar bli brända och torra på ytan, innan fisken hunnit bli genomstekt.

Är fisken tjock, kan man, sedan den är rensad, göra några djupa skåror på tvären, innan den paneras, för att underlätta genomstekningen. På flundrefiskarna lossar man delvis de två undre filéerna från ryggbenet i stället för att skåra dem. Innan fiskarna stekas, doppas de först i saltad mjölk och rullas i mjöl eller ock paneras de, d. v. s. vändas i mjöl, doppas i uppvispat ägg och rullas sedan i stötta skorpor. Man klappar dem därefter med ett knivblad, så att paneringen fastnar väl, och rutar dem, om så önskas, kors och tvärs med ryggen av en kniv för att de skola se prydligare ut, när de äro stekta. Flottyren — se n:o 43 och 44 — upphettas i en stek- eller långpanna, fisken lägges i och stekes vackert brungul, varefter den lägges på sugpapper, så att flottyren får rinna av. Den lägges upp på bruten servett eller tårtpapper och garneras med persilja, stekt i flottyr, samt vackert skurna halva citroner eller räfflade citronskivor.

330. Stekning av fisk i smör.

STÖRRE fiskar på 1 1/2—2 kg. böra helst skäras i filéer och stekas i ugn, små fiskar och skivor av större fisk stekas i stekpanna ovanpå spisen. Sedan fisken är rensad och sköljd, torkas den väl, gnides in med litet salt och peppar, om så önskas, samt vändes i mjöl. — Stekes den i ugn, lägges den i en panna, rikligt smord med kallt smör, sättes in i varm ugn och öses ofta över med smöret, tills den är genomstekt. — Stekes den ovanpå spisen, lägges den i en stekpanna i mycket hett smör, vändes och stekes på båda sidor, tills den fått en vacker gulbrun färg. Lägges upp på varmt fat, begjutes med några droppar citronsaft, garneras ovanpå med skuren förvälld persilja och övergjutes med brynt smör strax innan den serveras.

331. Kokt, varm lax (f. 12 pers.).

Spad till laxen: 3 1/2 lit. vatten
1 1/2 del. ättika
40 gr. grovt salt
1 morot
1 rödlök
1 lagerblad
4 persiljestjälkar
7 vitpepparkorn

1 lax på 2 kg.
1 citron, persilja till garnering

BEREDNING: I en kastrull hällas vattnet och ättikan. Saltet, den skrapade och i små bitar skurna moroten, den skalade löken, lagerbladet och persiljan läggas i och buljongen får koka 1 tim. Tio min. innan den är färdig iläggas pepparkornen. Spadet silas genom hårsikt, avsmakas och får kallna. — Laxen fjällas, rensas utan att uppskäras för mycket och tvättas väl med en duk, doppad i kallt vatten, samt torkas. Laxen kan kokas hel, klyvas längs efter i två halvor (benet skäres bort, men kokas med fisken) eller skäras i 3—4 cm. tjocka skivor; den kokas i spadet enligt de anvisningar, som givits i n:o 327. Serveras med hollandaise-, muslins-, kräft- eller räksås och små kokta potatisar. — Rester av kokt lax kan användas till majonnäs, se n:o 176, salad, se n:o 177 eller gratin, se gratin på sjötunga n:o 377.

332. Kokt, kall lax (f. 18 pers.).

Spad till laxen: 5 lit. vatten
2½ dcl. ättika
70 gr. grovt salt
2 morötter
1 rödlök
2 lagerblad
6 dillkvistar
12 vitpepparkorn

1 lax på 3 kg.
23 gr. fint salt

Vitt gelé: 1 lit. fiskspad
10 blad vitt gelatin
2 äggvitor
1 msk. kallt vatten
1 msk. vitt vin

Rött gelé: 4 dcl. fiskspad
4 blad röd gelatin
1 äggvita
1 msk. vitt vin

Till garnering: majonnäs
kapris eller tryffel
rödbetor, tomater
grönsalad
persilja
hårdkokta ägg

BEREDNING: Spadet kokas och laxen rensas som i föregående recept. Skall laxen serveras på två fat, klyves den längs efter i två halvor och benet skäres bort försiktigt. De båda fiskhalvorna sättas på jämte benet i det kalla spadet och kokas som i n:o 327. Laxen får därefter kallna i spadet. — Av spadet beredas vitt och rött gelé som i n:o 181. Litet av det vita fiskgeléet får stelna på bottnen av de fat, varpå laxen skall serveras. Laxen lägges upp därpå. — Skinnet klippes bort, tvärs över, i 3 cm. breda ränder och på lika breda ränder lämnas skinnet kvar.

Fisk-rätter. Där skinnet är bortklippt, bredes majonnäs, tillsatt med litet vitt fiskgelé, och får stelna. Majonnäsen garneras därefter med kapris eller tryffel i vackra figurer, t. ex. franska liljor eller kungliga kronor. De övriga ränderna garneras med vitt och rött fiskgelé, spritsat genom finkrusig garneringstratt samt små skivor av rödbetor eller tomater. Fatet garneras med grönsalad, persilja, urtagna tomater, fyllda med legymsalad, ägghalvor med utuddade kanter samt gelé. Serveras med majonnäs eller remouladesås.

333. Ugnstekt lax (f. 12 pers.).

1 lax på 1 3/4—2 kg.
1 1/2 msk. salt (23 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar

Till panering: 1 ägg
3 msk. stötta skorpor

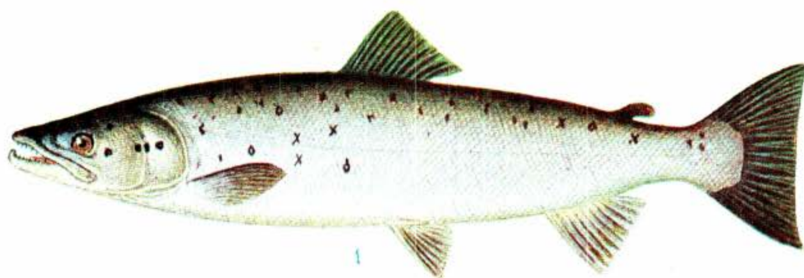
Till stekning: 1 hg. smör

BEREDNING: Laxen rensas som i n:o 331 och skåras på båda sidor med 2 cm. mellan varje skåra, ingnides med kryddorna och får ligga på kallt ställe ett par tim. Den torkas därefter ånyo, penslas med det uppvispade ägget och beströs med fint stötta skorpor. En långpanna smörjes med kallt smör på så stor fläck som fisken upptar, laxen lägges i med ryggen upp och sidorna utvikta och får steka i god ugnsvärme 35—45 min., under det den ofta öses över med smöret. Lägges upp på varmt fiskfat, garneras med persilja, räfflade citronskivor och kräftstjärtar, om så önskas. Serveras med Colbert- eller kaprissås och små kokta potatisar. — Lax stekes även i mindre bitar, se n:o 110.

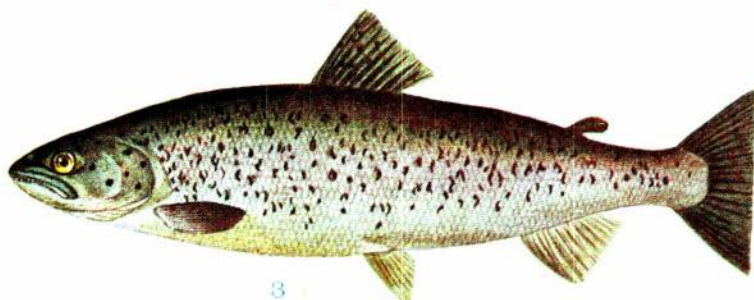
334. Gravlax (f. 12 pers.).

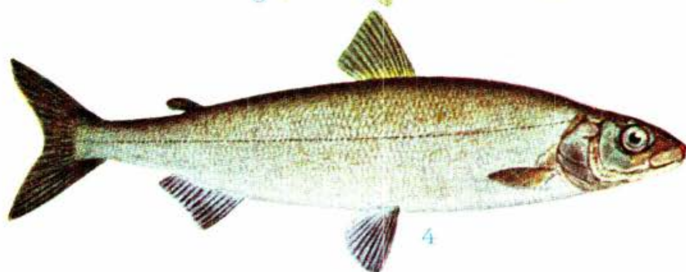
Omkr. 2 kg. lax
30 gr. grovt salt
2 gr. salpeter
10 gr. strösocker
1/2 tsk. grovt stött vitpeppar
1 liten knippa dill

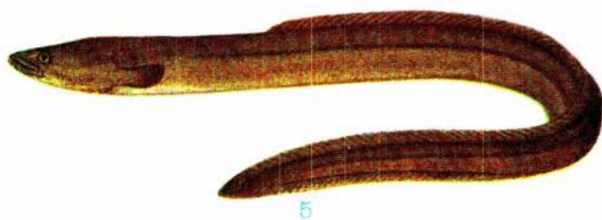
BEREDNING: Från en lax, som väger 3—4 kg., skäres ett stycke tvärs över på mitten. Laxstycket rensas och skrapas väl, ryggbenet skäres bort försiktigt, så att det blir två lika stora bitar, och dessa torkas med en duk, urvriden i kallt vatten. Saltet och salpetern stötas mycket fint och blandas med sockret. Laxstyckena överströs med saltblandningen och ingnidas lätt därmed.


1

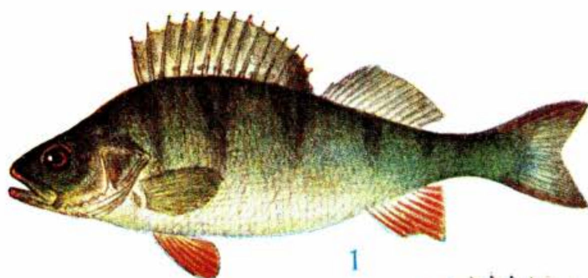

2

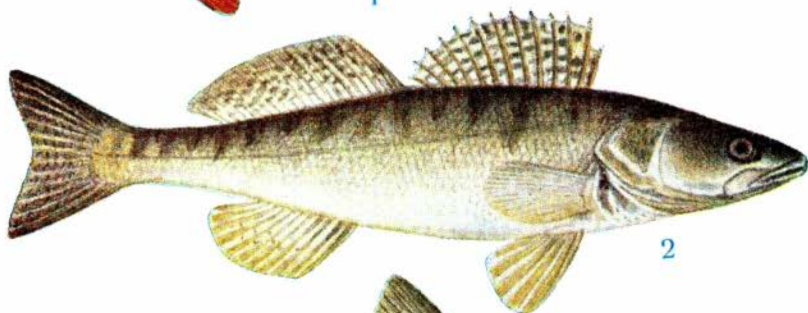

3

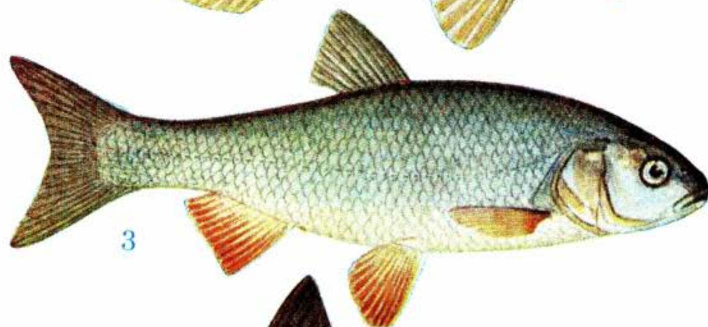

4

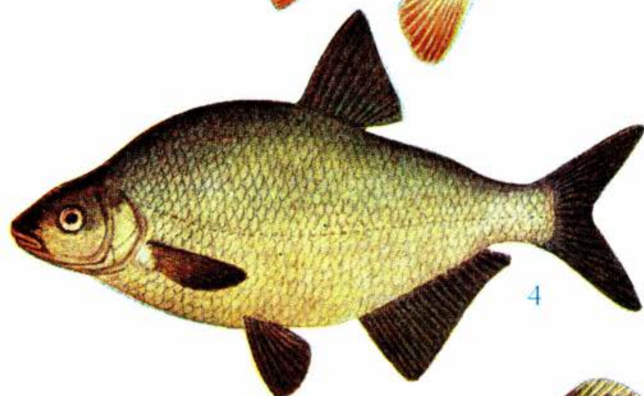

5

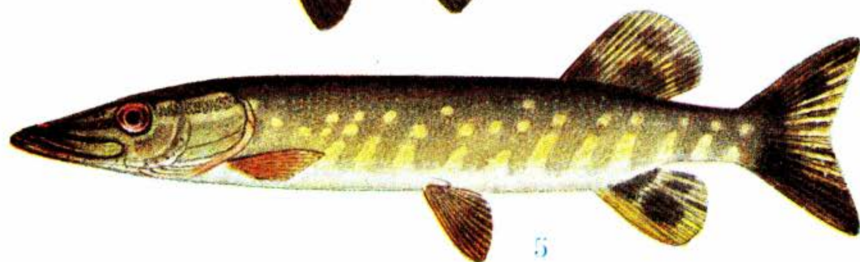
1. Blanklax. 2. Röding. 3. Grålax. 4. Sik. 5. Ål.


1


2


3


4


5

Om så önskas, pålägges pepparn och några dillkvistar. Laxstyckena sammanläggas med köttsidorna mot varandra på så sätt att den tjocka sidan av laxen lägges emot den tunna. Den lägges därefter i lindrig press mellan två skärbräden över natten och laxen är därefter färdig. — Den skäres i $^1/_2$ cm. tjocka skivor, vilka uppläggas vackert på fat, garneras med laxskinnet, halstrat på spisen eller stekt, samt friska dillkvistar. Serveras med matolja, vinäger, strösocker, fransk senap, salt och peppar. — Gravlax kan skäras i tunna skivor och halstras i nästan torr stekpanna. Serveras som föregående. Fisk-rätter.

Rökt lax (Halmstadslax anses som den bästa) skäres i jämna, vackra skivor, omkr. 75 gr. för varje person, samt serveras med färsk spenat och förlorade ägg.

335. Griljerad laxrygg (f. 6 pers.).

Omkr. $1^1/_2$ kg. salt laxrygg
1 lit. mjölk
1 ägg
1 msk. grädde
4 msk. stötta skorpor
3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Laxryggen (huvud kan även användas) styckas i bitar, som sköljas mycket väl och få ligga i mjölken över natten. De inklappas i en duk, doppas i ägget, vispat med grädden, vändas i stötta skorpor och stekas vackert bruna i smöret. Önskas laxen mindre fet, läggas bitarna på sugpapper allt eftersom de blivit stekta. De uppläggas på varmt fat, garneras med persilja, serveras med korintsås och potatis eller ock med stuvad potatis.

336. Laxöring. Forell. Röding.

DESSA fisksorter beredas och serveras alldeles som lax men fordra kortare tid till kokning och stekning.

337. Sik.

KAN användas på samma sätt som lax, men även stuvas som abborre eller serveras kokt med kapris- eller gräslökssås. Den kokar mycket fort — omkr. 10 min. för varje kg. fisk.

338. Ugnstekt sik (f. 6 pers.).

$1^1/_2$ kg. fetsik
1 msk. salt (15 gr.)
3 persiljestjälkar
$^1/_2$ msk. finhackad portug. lök
3 msk. stötta skorpor
$^1/_2$ ägg, 80 gr. smör
$1^1/_2$ dcl. franskt vin
$1^1/_2$ dcl. vatten, 1 dcl. buljong

BEREDNING: Fisken fjällas, rensas, se sid. 171 och ingnides med saltet. Persiljan rensas, sköljes, vrides i en duk, hackas fint och blandas med löken och de stötta skorporna samt, om så önskas, med 1 msk. förvällda, finhackade murklor. Fisken penslas med ägget och beströs på båda sidor med skorpblandningen. En långpanna smörjes med hälften av det kalla smöret på så stor fläck som fisken upptar. Fisken lägges i med ryggen upp och sidorna utvikta och resten av smöret lägges i flockar ovanpå den; hälften av vinet och vattnet tillsättas och pannan sättes in i varm ugn. Fisken får steka omkr. 20 min., under det den ofta öses över och spädes med resten av vinet och vattnet. Den lägges upp på varmt fat, såsen uppkokas med buljongen och avredes, om den är för tunn, med litet vetemjöl, silas och hälles över fisken. Garneras med persilja och räfflade citronskivor och serveras med pressad potatis.

339. Sik, stekt med gräddsås (f. 6 pers.).

$1^1/_2$ kg. fetsik	1 hg. smör
1 msk. salt (15 gr.)	4 dcl. tjock grädde
1 ägg	3 msk. grovhackad persilja
3 msk. mjöl (30 gr.)	

BEREDNING: Fisken fjällas, rensas, sköljes väl och torkas. Den skäres itu efter ryggbenet och detta jämte alla småben borttagas. (Om så önskas skäres skinnet bort, men många anse det för en delikatess.) Filéerna ingnidas med saltet och få ligga 1 tim. De torkas ånyo och skäras i $3^1/_2$ cm. breda bitar tvärs över, dessa doppas i det uppvispade ägget och vändas i vetemjölet. Fisken brynes därefter hastigt i hälften av smöret i en stekpanna och lägges varvvis med persiljan i en smord pajform. Resten av smöret lägges i flockar ovanpå och grädden tillsättes. Ett lock lägges på formen, som därefter sättes in i ugnen, och fisken får steka omkr. 20 min. Den serveras ur formen med pressad potatis. — I stället för persilja kan hackad kapris användas.

340. Stekt siklöja (f. 6 pers.).

$1^1/_4$ kg. siklöja	4 msk. mjöl (40 gr.)
1 msk. salt (15 gr.)	1 hg. smör

BEREDNING: Fisken rensas se sid. 171 och skäras på båda sidor, med $1^1/_2$ cm. mellan varje skåra, ingnides med saltet och stekes ovanpå spisen som i n:o 330. Serveras med potatis-

puré eller med stuvade spritärter, blandade med en tredjedel kokta, färska morötter i tärningar. — Siklöja anses som en särdeles fin fisk. **Fiskrätter.**

341. Harr.

ANRÄTTAS som laxöring eller sik och påminner något i smaken om dessa.

342. Kokt braxen (f. 6—8 pers.).

1 braxen på 2 kg.
1 msk. salt (15 gr.)
8 vitpepparkorn
5 kryddpepparkorn
2 lagerblad
5 dillkvistar

BEREDNING: Fisken fjällas, rensas, se sid. 171; huvudet får sitta kvar men befrias från gälarna. Den ingnides med saltet och får ligga 1 tim. Kokas därefter antingen hel eller i bitar som i n:o 327; när fenorna lätt lossna, är den färdig. Braxen kan serveras antingen varm eller kall. Serveras den varm, bör den kokas hel, uppläggas på servett och garneras med persilja. Serveras den kall, kokas den i bitar och spadet silas över den upplagda fisken och får stelna till gelé. Varm eller kall serveras den med kall pepparrotssås.

343. Braxen med vin (f. 6—8 pers.).

1 braxen på 2 kg.
1 msk. salt (15 gr.)
3 msk. smör (60 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
4 dl. vitt eller rött vin
buljong, 5 vitpepparkorn
1 lagerblad, 3 persiljestjälkar
2—3 äggulor, socker

BEREDNING: Fisken fjällas, rensas, se sid. 171; huvudet får sitta kvar men befrias från gälarna. Den ingnides med saltet och får ligga 1 tim., varefter den ånyo torkas. Smöret brynes lätt och fräses med mjölet 2 min., vinet och så mycket buljong spädes på, att såsen blir lagom simmig. Fisken lägges i en mindre fiskkittel utan sil tillika med rommen eller mjölken, såsen hälles över och bör stå jämnt med fisken. Pepparn, lagerbladet och persiljan läggas i och fisken får *sakta* koka, tills köttet är mört eller omkr. 20 min. Under tiden skakas kitteln ofta, så att ej såsen bränner vid. Fisken lägges upp på varmt fat och garneras med persilja och räfflade citronskivor. Såsen silas, avredes med äggulorna, får sjuda, avsmakas med salt och socker och serveras i särskild såsskål.

344. Ugnstekt braxen (f. 6—8 pers.).

1 braxen på 2 kg.
$1^1/_2$ msk. salt (23 gr.)
3 persiljestjälkar
$^1/_2$ msk. finhackad portug. lök
1 msk. finhackade champinjoner
3 msk. stötta skorpor
$^1/_2$ ägg
1 hg. smör
2 dcl. buljong eller vatten

BEREDNING: Fisken beredes som i n:o 338 och serveras med champinjon- eller kaprissås.

345. Asp. Id. Mört. Karp. Ruda. Sutare.

ASP, *id* och *mört* äro mycket beniga fiskar och därför föga värderade. De kunna anrättas som braxen, kokas och serveras med smörsås, tillsatt med gräslök, persilja eller kapris, eller stekas som annan fisk.

Karp anrättas på samma sätt som braxen.

Ruda behandlas och anrättas som braxen, kan stuvas som lake eller serveras med hummersås, som före serveringen hälles över fisken.

Sutare. Fisken doppas ett par min. i kokande vatten, får därefter ligga $^1/_2$ tim. i kallt vatten, varefter den behandlas och anrättas som braxen. Anses bäst kokt, kall med grädde och pepparrot.

346. Ål.

ÅL bör alltid köpas levande, den slaktas som annan fisk genom att avskära ryggraden uppe vid gälarna och blodet får rinna av, varefter den beströs med salt och får ligga $^1/_2$ tim. innan den flås. Skinnet lossas då runt omkring huvudet och ålen upphänges på en spik i ett snöre, som är stadigt bundet om dess nacke. Med en fiskhandduk fattar man skinnet, där det är lossat, och avdrager det med ett raskt grepp. Huvudet skäres av och fenorna klippas bort med en sax. Den urtages, varvid noga tillses att den ej blir »gallsprängd» och sköljes mycket väl, torkas, skäres i 5—6 cm. långa bitar, vilka ingnidas med salt. Sedan ålen behandlats på detta sätt, kan den kokas i vatten med salt och peppar, serveras med citron eller pepparrot och smält smör samt kokt potatis. Den kan även kokas och serveras i gelé, se n:o 184.

Stekes ålen i ugn, skäres den ej i bitar utan i två filéer och ryggbenet skäres bort, varefter dessa vändas i vetemjöl, doppas i

uppvispat ägg och beströs med stötta skorpor. Filéerna stekas i smör, garneras med räfflade citronskivor och persilja och serveras med brynt smör, tillsatt med citronsaft, samt potatispuré. Kall, ugnstekt ål serveras med majonnäs, tillsatt med hackad dill. Fisk-rätter.

Stekes ålen i stekpanna, ovanpå spisen, skäras filéerna i mindre bitar, behandlas som i föregående är sagt och serveras varm eller kall till smörgåsbordet. — Serveras ålen som middagsrätt, beräknas 1 ½ kg. f. 6 pers.

Rökt ål serveras till smörgåsbordet och anses som en delikatess.

347. Kokt gädda (kromgädda) (f. 6 pers.).

1 gädda på 1½ kg.	vatten
1½ msk. ättika	7 gr. grovt salt till varje lit.
3 tsk. salt (15 gr.)	vatten

BEREDNING: Fisken fjällas ej, rensas, se sid. 171, och när den är gniden med saltet sammanbindes den på så sätt, att man sticker en nål med ett snöre igenom huvud och stjärt; fisken ligger då böjd vid serveringen och därav namnet kromgädda. Den kokas med levern som i n:o 327; när fenorna lätt lossna, är den färdig, upplägges på fiskfat med sil eller på bruten servett, garneras med persilja samt den skurna levern och serveras med smält smör och riven pepparrot samt potatis.

348. Ugnstekt gädda (f. 6 pers.).

1 gädda på 1½ kg.	80 gr. smör
1 msk. salt (15 gr.)	3 dcl. kokande buljong
½ ägg	½ dcl. vitt vin
2 msk. stötta skorpor	

BEREDNING: Gäddan fjällas och rensas, se sid. 171, huvudet får sitta kvar men befrias från gälarna. Den ingnides med saltet och får ligga 1 tim., varefter den torkas väl, doppas i det uppvispade ägget, beströs med stötta skorpor och stekes i ugnen omkr. ½ tim. som i n:o 338. Serveras med champinjonsås och pressad potatis. — Om så önskas, kan gäddan skäras i filéer och huvudet, ryggbenet samt skinnet skäras bort (på detta kokas då buljong att späda fisken med), varefter fisken stekes på samma sätt. Stekt gädda kan även serveras med äppelmos.

Gädda kan även rökas i ugnen, särskild »rökplåt» finnes nu i handeln.

349. Gädda med pepparkakor (f. 6 pers.).

1 gädda, på 1 1/2 kg.
1 liten fetsill
1/2 ägg
2 msk. stötta skorpor
4 msk. smör (80 gr.)
3 dcl. kokande vatten
3 ettöres pepparkakor
2 dcl. grädde

BEREDNING: Gäddan fjällas, rensas, se sid. 171; huvudet får sitta kvar men befrias från gälarna. Den ej urvattnade sillen rensas, sköljes, torkas och lägges in i gäddan, varefter den penslas med ägget och beströs med stötta skorpor. En långpanna smörjes med hälften av det kalla smöret på så stor fläck fisken upptar, gäddan lägges i och resten av smöret lägges i flockar ovanpå. Fisken stekes i varm ugn omkr. 1/2 tim., under det den ofta öses över och spädes med vattnet. Pepparkakorna stötas fint och blandas med grädden. Sillen tages ur gäddan, som lägges upp på varmt fat och garneras med persilja. Såsen i pannan avredes med de upplösta pepparkakorna, får koka upp samt silas och serveras i särskild såsskål.

350. Gädda à la maître d'hôtel (f. 6 pers.).

3 gäddor på 425 gr. stycket
3 tsk. salt (15 gr.)
3 1/2 msk. smör (70 gr.)
3 ark vitt papper

Maître d'hôtel-smör: 1 liten knippa persilja
1 hg. smör
1 tsk. citronsaft
1/4 tsk. vitpeppar

BEREDNING: Gäddorna fjällas, rensas, se sid. 171; huvudet får sitta kvar men befrias från gälarna. De ingnidas med saltet och få ligga 1 tim., varefter de torkas väl. Pappersarken klippas avlånga och smörjas med smöret; fiskarna insvepas väl däri, läggas i en smord långpanna och stekas i varm ugn omkr. 20 min. Papperet avtages först när fisken är upplagd på serveringsfatet, på det att icke den sås, som bildats, må gå förlorad. Fiskarna beläggas tätt in- och utvändigt med skivor av maître d'hôtel-smöret, vilket beredes som i n:o 406. Garneras med persilja och serveras med pressad potatis.

351. Fricandeau på gädda (f. 6 pers.).

1 gädda på 1 1/2 kg.
1 msk. salt (15 gr.)
4 persiljestjälkar
5 vitpepparkorn

$1\frac{1}{2}$ hg. späck	1 lagerblad	Fisk-rätter.
3 dcl. fiskbuljong	brynt socker ($\frac{1}{2}$ msk. strö-	
2 dcl. vitt vin	socker, 1 msk. vatten)	

BEREDNING: Gäddan urtages, sköljes väl och torkas. Skinnet avdrages med fjällen på; huvudet får sitta kvar men gälarna klippas bort, likaså fenorna. Fisken kan även skäras i filéer, då skinnsidan lägges mot skärbrädan och köttet skäres försiktigt löst från skinnet. Gäddan ingnides med 2 tsk. av saltet och får ligga 1 tim., varefter den ånyo torkas och späckas i täta rader med $\frac{1}{2}$ hg. av späcket, skuret i jämna fina strimlor, vilka doppats i resten av saltet. Resten av späcket, som bör vara skuret i flata skivor, lägges på bottnen av en mindre fiskkittel, gäddan lägges därpå och buljongen, vinet, persiljan, kryddorna och det brynta sockret tillsättas. Fisken får därefter sakta koka med tätt slutet lock omkr. 20 min., varefter den uppläggas på varmt serveringsfat och garneras med persilja samt små kokta potatisar. Spadet silas, skummas, avredes, om så önskas, med litet vetemjöl, får koka 5 min., avsmakas och hälles över fisken.

352. Gädda stekt i filéer (f. 6 pers.).

2 gäddor på 750 gr. st.
1 msk. salt (15 gr.)
$\frac{1}{2}$ ägg
3 msk. *fint* stötta skorpor

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)
3 dcl. fiskbuljong (kokt på huvud och ryggben)
1 tsk. salt (5 gr.)
2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Gäddorna fjällas ej, rensas, se sid. 171, skäras i filéer och ryggbenet jämte alla småben borttagas. Filéerna läggas med skinnsidan mot skärbrädan och köttet skäres från skinnet med en spetsig kniv. Filéerna gnidas därefter med saltet och få ligga 1 tim., torkas ånyo, penslas på båda sidor med det uppvispade ägget och beströs med stötta skorpor. En avlång fiskform med lock smörjes med hälften av det kalla smöret, filéerna läggas i med den tunna sidan mot den tjocka, så att de ligga jämnt, resten av smöret lägges i flockar ovanpå, buljongen och grädden spädas på. Locket sättes på formen och fisken stekes omkr. 20 min. i varm ugn. Serveras med pressad potatis. — Saknas fiskform, kan gäddan stekas som i n:o 339, men persiljan uteslutes. — Filéerna kunna skäras i 3 cm. breda bitar tvärs över, dessa doppas i uppvispat ägg, vändas i stötta skorpor, stekas i smör ovanpå spisen, övergjutas med litet brynt smör och serveras till stuvad spenat eller till smörgåsbordet.

353. Gädda à la Homburg (f. 6 pers.).

1 gädda på $1^1/_2$ kg.
1 msk. salt (15 gr.)
2 msk. skirat smör (40 gr.)
Till stekning: 2 msk. smör (40 gr.)
1 kula kräftsmör (10 gr.)
1 äggula
2 msk. riven ost
2 msk. stötta skorpor
3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Gäddan behandlas som i föregående recept, filéerna gnidas in med saltet och få ligga 1 tim., varefter de torkas väl med en fiskhandduk, penslas på båda sidor med det skirade smöret, blandat med den uppvispade äggulan, och beströs med de stötta skorporna och den rivna osten. En långpanna smörjes med en del av det kalla smöret på så stor fläck filéerna upptaga, dessa läggas i med yttersidan upp och beläggas med resten av smöret, fördelat i små flockar. Kräftsmöret skiras, blandas med den tjocka grädden och därmed begjutes fisken. Den stekes i varm ugn omkr. 20 min. och öses ofta över med såsen. Den lägges upp på varmt fat, såsen i pannan vispas upp med 2 dcl. grädde, om så önskas, och hälles över fisken. Garneras med persilja och serveras med pressad potatis. — Kan även med fördel serveras med champinjonsås, men då tillsättes ej såsen i pannan med någon grädde.

354. Stuvad gädda (f. 6 pers.).

2 gäddor på omkr. 7 hg. st.
1 msk. salt (15 gr.)
$1^1/_2$ hg. smör
3 msk. mjöl (30 gr.)
$^1/_4$ tsk. vitpeppar
$^1/_2$ litet selleri
1 liten rödlök
3 msk. hackad persilja
3 dcl. fiskbuljong
1 dcl. tjock grädde, 2 äggulor

BEREDNING: Gäddorna behandlas som i n:o 352, filéerna gnidas med salt och få ligga 1 tim. De torkas väl med en duk, skäras i 4 cm. breda bitar tvärs över och vändas i mjölet. En kastrull smörjes med hälften av smöret, fiskbitarna läggas däri; mellan varje varv fisk lägges litet peppar, det skalade och i små tärningar skurna selleriet, den skalade och i skivor skurna löken, persiljan samt resten av smöret, fördelat i flockar. Fiskbuljongen (kokt på huvud, ben och skinn) och grädden spädas på och fisken får sakta koka med tätt slutet lock omkr. 20 min. Den lägges upp på varm karott, såsen spädes, om så fordras, de uppvispade äggulorna tillsättas och såsen får sjuda under vispning och hälles över fisken. Serveras med kokt potatis.

355. Gäddgratin à la finesse (f. 6 pers.).

1 kg. kokt, urbenat fiskkött eller $1^1/_4$ kg. gädda.

Till fatet: 3 msk. smör (60 gr.) 2 msk. parmesanost

Sås: 3 msk. smör (60 gr.)	salt, socker
4 msk. mjöl (40 gr.)	vitpeppar
4 dcl. fiskspad	6 hela ägg

BEREDNING: Fiskköttet skäres i vackra, jämna skivor. Ett eldfast fat eller ett fat av silver smörjes med hälften av smöret, fiskskivorna uppläggas därpå och resten av smöret fördelas i flockar ovanpå fisken. — Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskspadet spädes på, och såsen får koka 5 min., avsmakas med kryddorna, hälles upp och får avsvalna. Äggulorna tillsättas en i sänder och såsen röres 10 min., sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Såsen hälles över fisken, den rivna osten strös ovanpå och anrättningen sättes in i varm ugn att grädda 15—20 min. Serveras, om så önskas, med citron- eller champinjonsås. — På samma sätt kan kokt gös anrättas.

356. Fiskfärs (f. 10—12 pers.).

1,2 kg. gädda	5 hg. skrapat fiskkött	4 dcl. tjock grädde
250 gr. smör		2 dcl. tunn grädde
4 ägg		1 msk. salt (15 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)		2 tsk. socker (10 gr.)
		$^1/_2$ tsk. vitpeppar

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.) eller 1 kula kräftsmör (10 gr.) 2 msk. finstötta skorpor

BEREDNING: Gäddan fjällas ej, urtages, se sid. 171, sköljes väl, torkas med en fiskhandduk, fläkes och ryggbenet skäres bort. Fiskköttet skrapas fint, intet fjäll eller ben får medfölja, väges, blandas med det kalla smöret och drives 4—5 ggr genom köttkvarn. Massan stötes därefter i stenmortel med trästöt, tills den är fin och sammanhängande. I ett fat vispas äggulorna, mjölet, grädden och kryddorna; denna blandning inarbetas *matskedsvis* i färsen, som bör röras omkr. 1 tim., varefter den passeras. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna och färsen avsmakas noga. Den fylles i en väl smord och brödbeströdd fiskfärsform, som rymmer omkr. 2 lit. Locket lägges på och färsen kokas i vattenbad i ugn eller ovanpå spisen. Kokas den i ugn, är den

färdig efter 1 tim.; kokas den ovanpå spisen, bör kastrullen, i vilken formen står, vara så djup, att locket kan ligga tätt på kastrullen och vattnet får koka *sakta* omkr. 1 1/2 tim. Spädes med kokande vatten, när så behöves. Färsen stjälpes upp på varmt fat, garneras med persilja och kräftstjärtar och serveras med kräft- eller hummersås samt små kokta potatisar.

357. Färserad gädda I (f. 6 pers.).

1 gädda på 1 1/2 kg.
2 tsk. salt (10 gr.)

Till färsen: 150 gr. skrapat fiskkött
70 gr. smör
1 ägg
1 msk. mjöl (10 gr.)
1 1/2 dcl. grädde
1 tsk. salt (5 gr.)
1/2 tsk. socker
litet vitpeppar

Till panering och stekning: 1/2 ägg
2 msk. stötta skorpor
3 msk. smör (60 gr.)
3 dcl. fiskbuljong

BEREDNING: Gäddan rensas helst dagen innan den skall användas. Den fjällas, urtages, sköljes mycket väl, torkas med en fiskhandduk, gnides in- och utvändigt med saltet och får hänga på svalt ställe till följande dag. Då utskäres ryggbenet med en vass kniv, men huvud och stjärt få sitta kvar. (På benet kokas buljong att späda fisken med.) Av fiskköttet skrapas 150 gr., varvid alla småben noga borttagas, och färsen beredes som i föregående recept, men äggvitan får ej vispas till skum utan blandas med gulan i grädden. — Gäddan fylles med färsen till 3/4, varefter buken hopsys med blessyrsöm. Fisken penslas med det uppvispade ägget, beströs med stötta skorpor, lägges i en långpanna, smord med hälften av smöret, och resten av smöret lägges i flockar ovanpå gäddan. Den stekes i god ugnsvärme omkr. 1/2 tim., spädes med fiskbuljongen och överöses ofta; lägges upp på varmt fat, tråden borttages och fisken garneras med persilja, kräftstjärtar eller frästa champinjoner och serveras med kräft- eller champinjonsås.

358. Färserad gädda II (f. 6 pers.).

6 hg. gädda = 220 gr. skrapat fiskkött
125 gr. smör
2 ägg
2 tsk. salt (10 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar

$1\frac{1}{2}$ msk. mjöl (15 gr.)
$2\frac{1}{2}$—3 del. grädde
1 tsk. socker (5 gr.)

Till panering och stekning: 1 äggvita
2 msk. stötta skorpor
$1\frac{1}{2}$ msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Gäddan fjällas, skäres upp i ryggen och flås, utan att skinnet skadas. Den tages ur, sköljes väl och torkas med en fiskhandduk. Färsen beredes därefter som i n:o 356. Skinnet skrapas, sköljes, skäres i form av en sköldpadda och utbredes på en plåt, smord med det kalla smöret. Fiskfärsen utbredes därpå, strykes jämn med en sked, doppad i ljumt vatten, och penslas över med äggvitan. Den gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 20 min., prövas med en vispsticka om den är färdig, flyttas försiktigt med en fiskspade på ett varmt fat och garneras som i föregående recept. Serveras med kräft-, hummer- eller champinjonsås. — Färsen kan även läggas omkr. fiskbenet (huvudet och stjärten få då sitta kvar) och formas som en gädda, anrättas och serveras som i föregående är sagt.

359. Stuvade abborrar (Blå portens) (f. 6 pers.).

$1\frac{1}{2}$ kg. vackra, jämna abborrar
1 msk. salt (15 gr.)
180 gr. smör
4 msk. grovt hackad persilja
1 msk. hackad, färsk dill
2 msk. mjöl (20 gr.)
1 del. vatten

BEREDNING: Abborrarna fjällas, tagas ur (rommen tillvaratages), sköljas mycket väl, torkas med fiskhandduk och fenorna klippas bort. De gnidas in- och utvändigt med saltet och få ligga 1 tim., varefter de ånyo torkas. En kastrull belägges med en del av smöret, abborrarna ställas däri tätt intill varandra med ryggarna upp och mellan varje varv lägges resten av smöret, fördelat i flockar, persiljan, dillen och mjölet. Vattnet tillsättes och fisken får sakta koka med tätt slutet lock 15—20 min.; under tiden skakas kastrullen då och då, så att fisken ej bränner vid. Den lägges upp på varm karott med alla huvuden åt en sida, såsen vispas upp, avsmakas och hälles över fisken, som garneras med rommen, vilken kokats i saltat vatten och skurits i skivor. Serveras med kokt potatis. — Abborrarna kunna även skäras i filéer och skinnet tages bort (på huvud, ben och skinn kokas då buljong, som användes till stuvningen), de anrättas för övrigt på samma sätt.

Fisk-
rätter.

360. Stekta filéer av abborre med citronsås
(f. 6 pers.).

1 1/2 kg. abborrar	2 tsk. salt (10 gr.)
Till stekning: 3 msk. mjöl (30 gr.)	4 msk. smör (80 gr.)

BEREDNING: Abborrarna fjällas ej, rensas, se sid. 171, skäras i filéer och ryggbenet jämte alla småben borttagas. Filéerna läggas med skinnsidan mot skärbrädan och köttet skäres från skinnet med en spetsig kniv. Filéerna gnidas med saltet och få ligga 1 tim., varefter de ånyo torkas med fiskhandduk. De vändas i mjölet och stekas vackert gulbruna i smöret ovanpå spisen, se n:o 330. De läggas upp på varmt fat och såsen — se n:o 416 — hälles över. Anrättningen garneras med persilja samt räfflade citronskivor och serveras med pressad potatis.

361. Abborrfiléer med vin (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. abborre	2 tsk. salt (10 gr.)
Till panering och stekning: 1 ägg	1 msk. grovt rågmjöl
2 msk. vetemjöl	4 msk. smör (80 gr.)
	3 msk. vitt vin

Sås: 1 1/2 dcl. fiskbuljong	1/2 dcl. vitt vin
1 1/2 dcl. tjock grädde	1 tsk. sockerkulör
2 tsk. citronsaft	1 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Abborrarna behandlas som i föregående recept. — På huvud, ben och skinn kokas fiskbuljong, som användes till såsen. — Filéerna doppas i det uppvispade ägget och vändas i mjölet, som förut är väl blandat. De stekas i smöret som i n:o 330. När filéerna äro stekta på båda sidor, begjutas var och en med 1 tsk. vitt vin, varefter de läggas upp på varmt fat och stekpannan vispas ur med fiskbuljongen, grädden, citronsaften, vinet och sockerkulören, såsen får koka upp, persiljan tillsättes och såsen hälles över fisken på fatet. Anrättningen garneras med räfflade citronskivor och persilja.

362. Kokt gös (f. 6 pers.).

1 gös på 1 1/2 kg.	1 msk. salt (15 gr.)

BEREDNING: Gösen fjällas, urtages och fenorna klippas bort. Huvudet får sitta kvar, men gälarna borttagas. Den sköljes mycket väl, torkas och ingnides med saltet, får ligga 1 tim., torkas ånyo, lägges på silen i en fiskkittel med ryggen upp och sidorna utvikta och kokas i litet vatten som i n:o 327. Upplägges genast den är färdig på fat med sil eller på bruten servett, garneras med persilja och serveras med smält smör och hackade ägg, hollandaise, kräft- eller ostronsås samt kokt potatis. **Fiskrätter.**

363. Ugnstekt gös (f. 6 pers.).

1 gös på 1 ½ kg.
1 msk. salt (15 gr.)
1 hg. smör
Till panering: ½ ägg

2 msk. hackad persilja
2 msk. hackade champinjoner
2 tomater i tärningar
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Gösen fjällas, rensas, se sid. 171, huvudet får sitta kvar men gälarna och fenorna klippas bort. Den skåras med 2 cm. mellan varje skåra, gnides med saltet och får ligga 1 tim., varefter den ånyo torkas. Två msk. (40 gr.) av smöret röres, tills det blir vitt och pösigt, och blandas med persiljan, champinjonerna samt tomaterna; med denna massa fylles gösen, varefter den sys ihop, penslas med ägget och beströs med stötta skorpor. En långpanna smörjes med en del av smöret på så stor fläck fisken upptar, gösen lägges däri med ryggen upp, resten av smöret lägges i flockar ovanpå. Den sättes in i varm ugn och får steka omkr. ½ tim., under det den ofta öses över med smöret. Gösen lägges upp på varmt fat, tråden tages bort, fisken överhälles med smöret i pannan och garneras med persilja och räfflade citronskivor. Serveras med champinjon- eller tomatsås.

364. Gös à la Soto Mayor (f. 6 pers.).

1 ½ kg. gös
2 tsk. salt (10 gr.)
¼ tsk. vitpeppar
Till panering och stekning: 1 ½ dcl. mjölk
½ tsk. salt (3 gr.)

2 tsk. finhackad rödlök
saften av ½ citron
2 msk. matolja
3 msk. vetemjöl (30 gr.)
2 hg. flottyr

BEREDNING: Gösen fjällas, rensas, se sid. 171, ryggbenet skäres bort, dock så att huvud och stjärt få sitta kvar. Gälarna och fenorna klippas bort och fisken gnides in med saltet och vit-

Fisk-rätter.

pepparn, lägges på ett fat och beströs med löken. Citronsaften och matoljan blandas väl och hälles över fisken, som får ligga 2 tim., varunder den vändes 2 ggr; löken tages därefter noga bort. Saltet smältes i mjölken, fisken doppas däri och vändes i mjölet. Flottyren upphettas i en liten långpanna, gösen lägges i, stekes vackert brungul på båda sidor och lägges på sugpapper, så att flottyren får rinna av. Den uppläggos på servett eller tårtpapper, garneras med stekt persilja och vackert skurna citronklyftor och serveras med champinjonsås samt pressad potatis.

365. Gösfilé à la Normande (f. 6 pers.).

2 gösar på 5 hg. styck — 2 tsk. salt

Till kokning: 2 msk. smör (40 gr.) — fiskbuljong

Stuvning: 1 burk champinjoner (1/4 lit.)
2 msk. smör (40 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
4 dcl. fiskbuljong
1 hg. räkor
1 burk musslor (1/4 lit.)
salt, vitpeppar
1 äggula

Sås: 1 1/2 msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
4 dcl. fiskbuljong
2 msk. champinjonspad
2 msk. musselspad
2 msk. tj. grädde
2 äggulor
30 gr. smör
salt
cayenne

Till garnering: 6 skivor tryffel
12 kräft- ell. räkstjärtar
6 champinjonhattar
6—8 små halvmånar av smördeg
kruspersilja

BEREDNING: Gösarna fjällas ej, rensas, se sid. 171, skäras i filéer och ryggbenet jämte alla småben skäras bort. Filéerna läggas med skinnsidan mot en skärbräda och köttet skäres från skinnet med en spetsig kniv. Filéerna skäras itu på längden och därefter mitt itu tvärs över. De bultas ut lätt med en fuktig klubba, så att de likna sjötungfiléer, gnidas med saltet och få ligga på varandra 1 tim. På huvud, ben och skinn kokas god fiskbuljong och filéerna kokas däri, sedan de ånyo torkats, som i n:o 328. De uppläggas med hålslev i krans på ett avlångt fat, helst av silver, fatet sättes under några minuter i främre delen av ugnen och det spad, som därunder samlas, hälles noga av. Fiskbuljongen hop-

kokas och användes till stuvningen och såsen. Stuvningen lägges i mitten på fatet, såsen hälles över och anrättningen garneras vackert med tryffeln, kräftstjärtarna, champinjonerna, som frästs i smör, smördegshalvmånarna och persiljan. Serveras med små runda, kokta potatisar, urtagna med legymjärn. **Fisk-rätter.**

Till stuvningen skäras champinjonerna i mindre bitar, sedan 6 hattar fråntagits till garnering. De skurna champinjonerna fräsas i smöret, tills det är klart, då klämmas de upp med en sked och mjölet fräses med smöret 2 min., fiskbuljongen spädes på och såsen får koka 5 min. De rensade räkorna och musslorna läggas i, stuvningen får koka upp, avsmakas med kryddorna, avredes med den uppvispade äggulan och får sjuda.

Till såsen fräsas smör och mjöl 2 min., fiskbuljongen, champinjonspadet, musselspadet och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. De uppvispade äggulorna och det kalla smöret tillsättas. och såsen får sjuda under vispning samt avsmakas med kryddorna

På samma sätt tillagas filéer av sjötunga och slätvar.

366. Gös à la Homburg (f. 6 pers.).

1 gös på 1 ½ kg.
1 msk. salt (15 gr.)
2 msk. skirat smör (40 gr.)

Till stekning: 2 msk. smör (40 gr.)
2 kulor kräftsmör (20 gr.)

1 äggula
2 msk. riven parmesanost
2 msk. finstötta skorpor

4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Fisken rensas och tillagas som i n:o 353. Garneras med champinjonhattar, frästa i smör, och serveras med champinjonsås och pressad potatis. — Serveras fisken vid en middag med flera rätter, räcker 1 kg. gös.

367. Gösfiléer i frityrdeg (f. 6 pers.).

2 gösar på omkr. 6 hg. st.

2 tsk. salt (10 gr.)

Frityrdeg: 80 gr. torrt mjöl
3 gr. salt
½ msk. smör (10 gr.)

1 dcl. vatten
1 ägg

Till kokning: 750 gr. flottyr

BEREDNING: Gösen behandlas som i n:o 365, men filéerna utklappas ej. De gnidas med saltet och få ligga 1 tim., varefter de ånyo torkas med fiskhandduk. Frityrdegen beredes

som i n:o 218. Flottyren upphettas i en järnkastrull, filéerna tagas med en gaffel och doppas ned i smeten, som fullständigt måste övertäcka dem, samt kokas i flottyren, tills de äro vackert gulbruna och genomstekta. De få rinna av på sugpapper, läggas upp på tårtpapper, garneras med persilja, stekt i flottyr, och serveras med stuvad spenat eller äppelmos. — Gädda kan tillagas och serveras på samma sätt.

368. Gratinerad gös (f. 12 pers.).

2 gösar på 6 hg. st.
1 msk. salt (15 gr.)
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
fiskbuljong

Fiskfärs: 6 hg. gädda = 220 gr. skrapat fiskkött
125 gr. smör
1 1/2 msk. mjöl (15 gr.)
2 1/2—3 dcl. grädde
2 ägg
2 tsk. salt (10 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
1 tsk. socker (5 gr.)

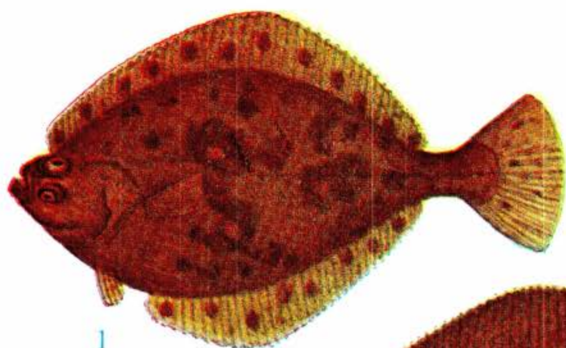
Sås: 2 msk. smör (40 gr.)
5 msk. mjöl (50 gr.)
8 dcl. fiskbuljong
salt
vitpeppar
3 äggulor
50 gr. kallt smör
3 msk. riven parmesanost

BEREDNING: Gösarna behandlas som i n:o 365, men filéerna få vara hela. De gnidas med saltet och få ligga på varandra 1 tim. På huvud, ben och skinn kokas buljong. — Fiskfärsen beredes som i n:o 356. — Ett avlångt, eldfast fat eller helst ett av silver smörjes med kallt smör, färsen utbredes därpå men bör formas 2 cm. mindre än fatets botten. Fatet sättes i en långpanna med grovt salt och fiskfärsen får grädda i ugnen omkr. 15 min.

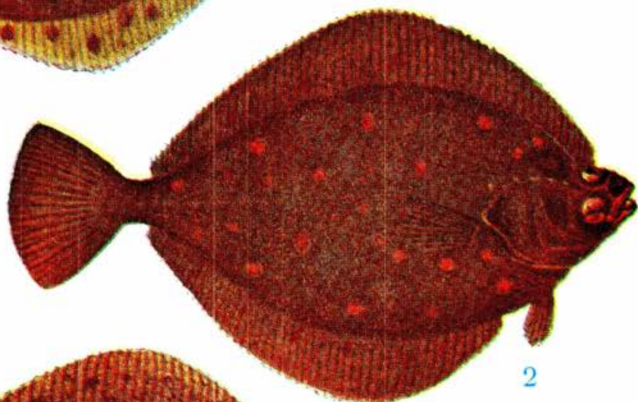
Filéerna kokas som i n:o 328 och få rinna av på en duk. — Spadet kokas ihop och användes till såsen. — Två av filéerna läggas ovanpå fiskfärsen, begjutas med hälften av såsen, de återstående filéerna läggas däröver och resten av såsen påhälles. Anrättningen beströs med den rivna osten, fatet sättes åter i långpannan och fisken gratineras i varm ugn 10—15 min. Serveras med små kokta potatisar. — Såsen beredes som i n:o 365.

369. Stuvad lake (f. 6 pers.).

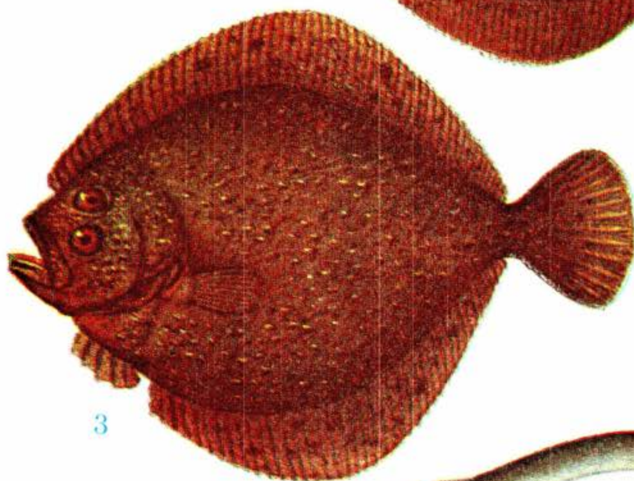
1 1/2 kg. lake
1 msk. salt (15 gr.)
(2—3 hackade syltlökar)
1 dcl. kokande vatten



1



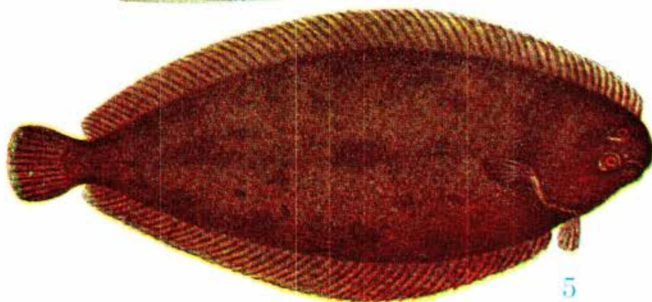
2



3

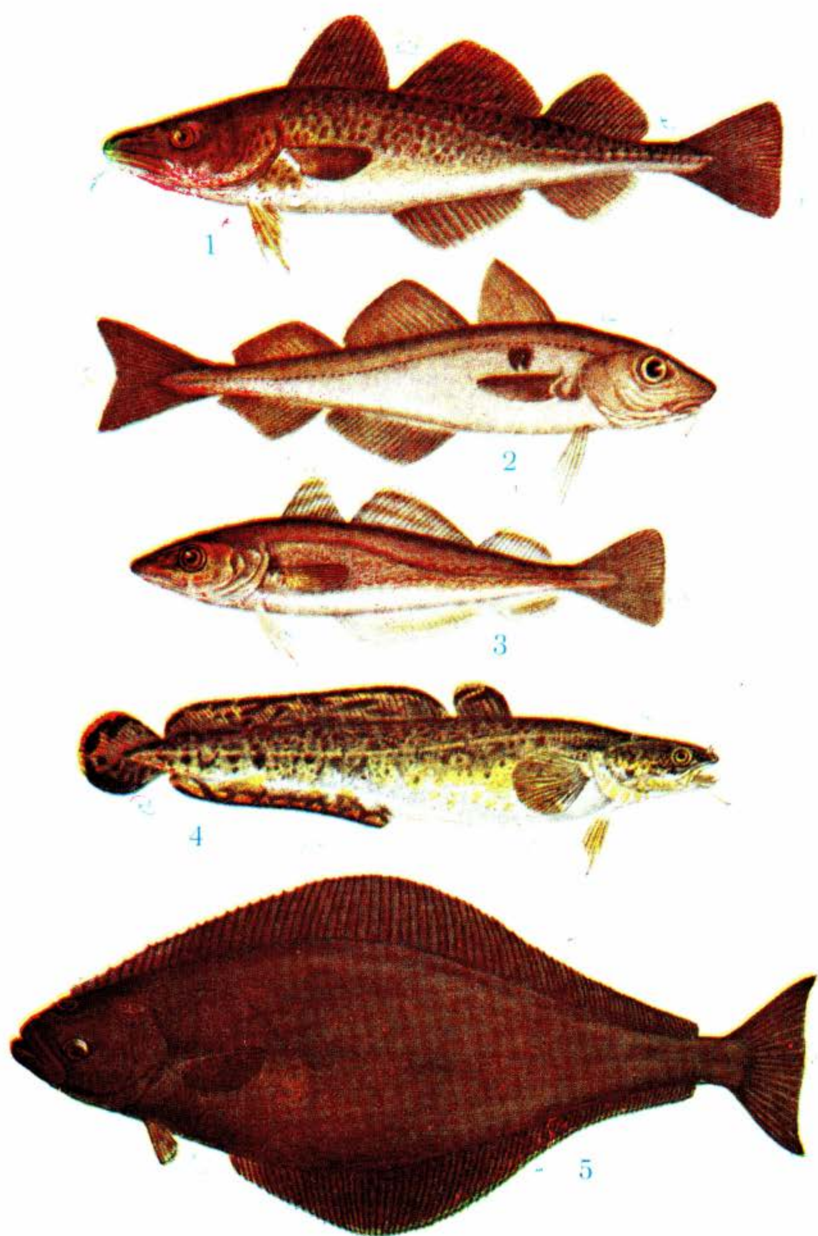


4



5

1. Vanlig flundra. 2. Rödspotta. 3. Piggvar. 4. Nejonöga. 5. Sjötunga.



1. Torsk. 2. Kolja. 3. Vitling. 4. Lake. 5. Helgeflundra.

1/2 citron	2 dcl. grädde
5 msk. smör (1 hg.)	1/2—1 dcl. gott vitt vin
4 msk. mjöl (40 gr.)	1 tsk. socker (5 gr.)

BEREDNING: När laken är slaktad, beströs den med salt och får ligga en stund. Den flås därefter som ål, fenorna klippas bort och laken urtages försiktigt, varvid rommen och levern tillvaratagas. Den sköljes mycket väl, torkas, gnides med saltet och får ligga 1 tim., varefter den ånyo torkas och skäres i 5 cm. breda bitar tvärs över och dessa begjutas med saften av 1/2 citron. En kastrull belägges med hälften av smöret, fiskbitar iläggas, tätt intill varandra, mjölet strös över, löken tillsättes, om så önskas, och resten av smöret lägges i flockar ovanpå. Vattnet och grädden tillsättas försiktigt och fisken får sakta koka med tätt slutet lock 15—20 min. Den lägges upp på varm karott, såsen vispas upp, avsmakas med vin och socker och hälles över fisken. Anrättningen garneras med levern och rommen, som sköljts, kokats i saltat vatten och skurits i bitar, samt räfflade citronskivor.

370. Kokt piggvar (f. 6 pers.).

2 fiskar på omkr. 9 hg. st.	2 msk. salt (30 gr.)
1/2 citron	

BEREDNING: Fiskarna urtagas, sköljas väl i flera vatten och torkas med en fiskhandduk. Huvudet får sitta kvar och gälarna klippas bort. Fenorna avputsas, men bortskäras ej. En djup skåra skäres längs efter ryggbenet på den mörka sidan av fisken för att det vita skinnet på andra sidan ej skall spricka. Fiskarna gnidas in- och utvändigt med citronsaften och saltet samt få ligga 1 tim., varefter de ånyo torkas. De läggas på fisksilen med den vita sidan upp och kokas som i n:o 327. — Fisken blir vitare, om man kokar den i 2/3 vatten och 1/3 mjölk med 7 gr. grovt salt till varje lit. vätska. — Piggvaren lägges upp på servett garneras med persilja och vackert skurna citronklyftor och serveras med hollandaise, kräft- eller hummersås.

371. Sjötunga à la Idun (f. 6 pers.).

3 sjötungor på omkr. 5 hg. st.	1 msk. salt (15 gr.)

Till kokning: 1 1/2 msk. smör (30 gr.)	5 dcl. fiskbuljong

Fisk-
rätter.

Sås: 2 msk. smör (40 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
5 dcl. fiskbuljong
2–3 äggulor
1 msk. fint vitt vin
salt
vitpeppar

Till garnering: ½ lit. god potatispuré
3 msk. riven ost
2 msk. smält smör (40 gr.)

BEREDNING: Sjötungorna urtagas, sköljas väl och torkas; fenorna klippas bort. En djup skåra skäres med en spetsig kniv längs efter ryggbenet på båda sidor och filéerna skäras försiktigt från benet, så att de ej gå sönder. De läggas med skinnsidan mot en skärbräda och köttet skäres från skinnet. Gälarna klippas bort och huvudet, benet och det vita skinnet sköljas väl och härpå kokas buljong. Filéerna ingnidas med saltet och få ligga på varandra 1 tim., varefter de ånyo torkas med fiskhandduk och kokas 5—8 min. i fiskbuljongen, se n:o 328. De läggas upp med hålslev och få rinna av på duk. Fiskbuljongen mätes, kokas ihop, om den utgör mer än 5 dcl., och användes till såsen. Ett eldfast fat eller helst ett av silver smörjes med ½ msk. smör, filéerna läggas därpå, såsen hälles över, runt omkring spritsas potatispurén och anrättningen beströs med den rivna osten, sist överhälles det skirade smöret. Fatet ställes i en långpanna med grovt salt, insättes i varm ugn och anrättningen glaseras hastigt 10—15 min. *Till såsen* fräsas smör och mjöl 2 min., buljongen spädes på och såsen får koka 5 min., de uppvispade äggulorna tillsättas jämte vinet och såsen får sjuda under vispning samt avsmakas. — Gösfiléer kunna tillagas på samma sätt.

372. Sjötunga à la florentine (f. 6 pers.).

3 sjötungor på omkr. 5 hg. st.
1 msk. salt (15 gr.)

Till kokning: 1 ½ msk. smör
4 ½ dcl. fiskbuljong

Spenat: 3 hg. spenat
3 msk. smör (60 gr.)

Sås: 4 dcl. hollandaise

Till garnering: 12 räkstjärtar
2—3 tryffel
persilja

BEREDNING: Sjötungorna förberedas och kokas som i föregående recept. Spenaten förvälles i lätt saltat vatten, får rinna av, vrides i en duk, hackas grovt, kokas i smöret omkr.

20 min. och utbredes på bottnen av ett avlångt silverfat. Filéerna läggas därpå, 4 del. hollandaise — se n:o 412 — hälles över, och anrättningen garneras med räkstjärtar, tryffeln, skuren i skivor, och persilja. Serveras med små, kokta, mjöliga potatisar. Gösfiléer kunna tillagas på samma sätt. Fiskrätter.

373. Sjötunga à la normande (f. 6 pers.).

3 sjötungor på omkr. 5 hg. st.	1 msk. salt (15 gr.)

Övriga ingredienser som i n:o 365.

BEREDNING: Sjötungorna förberedas och kokas som i n:o 371. Anrättningen tillagas och serveras som i n:o 365.

374. Färserad sjötunga i rulader (f. 6 pers.).

3 sjötungor på omkr. 4 hg. st.	1 msk. salt (15 gr.)
Fiskfärs: 4 hg. gädda	1 1/2—2 del. grädde
150 gr. skrapat fiskkött	1 ägg
75 gr. smör	2 tsk. salt, 1/2 tsk. socker
10 gr. mjöl	1/4 tsk. vitpeppar, 1 tryffel
Till kokning: 1 1/2 msk. smör (30 gr.)	fiskbuljong
Till garnering: hollandaise eller kräftsås	2 tryffel, persilja 12 kräft- eller räkstjärtar

BEREDNING: Sjötungorna rensas och förberedas som i n:o 371. Filéerna klappas ut med en fuktad köttklubba, ingnidas med saltet och få ligga på varandra ett par tim. Fiskfärsen beredes som i n:o 356 och den i fina strimlor skurna tryffeln röres i. Filéerna torkas ånyo med fiskhandduk, putsas av och betäckas på innersidan med ett tunt lager fiskfärs. De rullas ihop med färssidan inåt och ställas tätt intill varandra i en låg kastrull med flat botten, smord med det kalla smöret. (Kastrullen får ej vara vidare än att ruladerna helt fylla den, annars förlora de sin form vid kokningen.) Den färs, som sticker fram vid övre änden, slätas jämn med en sked, doppad i ljumt vatten. Så mycket fiskbuljong (kokt på huvud, ben och skinn) spädes på, att det står nätt och jämnt över ruladerna, locket lägges på kastrullen, som sättes in i ordinär

ugnsvärme, och ruladerna få koka färdiga omkr. 20—25 min. Prövas med vispsticka, om de äro genomkokta. Uppläggas med hålslev på ett varmt fat och få rinna av. På ett runt fat, helst av silver, hälles såsen och ruladerna ställas i en ring därpå. Garneras med tryffeln, skuren i tunna skivor eller strimlor, persilja och kräft- eller räkstjärtar. Serveras med små kokta potatisar.

375. Färserade filéer av sjötunga (f. 12—15 pers.).

3 sjötungor på omkr. 5 hg. st.

Fiskfärs: ½ kg. gädda 210 gr. skrapat fiskkött
125 gr. gott smör
15 gr. mjöl
2 dcl. grädde
1 msk. salt (15 gr.)
1 ägg
1 äggula
2 tsk. salt (10 gr.)
1 tsk. socker (5 gr.)
¼ tsk. vitpeppar

Till garnering: 4 tryffel eller 48 räkstjärtar

Till kokning: 1½ msk. smör (30 gr.)
fiskbuljong

BEREDNING: Sjötungorna rensas och förberedas som i n:o 371. Filéerna klappas ut med en fuktad köttklubba, ingnidas med saltet och få ligga på varandra ett par timmar. Fiskfärsen beredes som i n:o 356. Filéerna torkas ånyo, varje filé skäres mitt itu och bitarna putsas av, så att de bliva avlångt runda, eller ock skäras de päronformiga. De betäckas med ett 1½ cm. tjockt lager fiskfärs, som strykes jämnt med en sked, doppad i ljumt vatten, och penslas över med lätt uppslagen äggvita. Färsen garneras med tryffeln, skuren i vackra figurer eller med räkstjärtar eller ock med båda delarna. En långpanna skuras ren (så att den ej svärtar) och smörjes med det kalla smöret, filéerna läggas i och så mycket fiskbuljong (kokt på huvud, ben och skinn) spädes på, att det står upp till färsens nedre kant, ett lock eller en plåt lägges över, pannan sättes in i ordinär ugnsvärme och filéerna få koka 15—20 min. Prövas med vispsticka, om de äro färdiga. Läggas upp med hålslev på varmt fat, garneras med persilja och serveras med hollandaise, kräft- eller hummersås samt små kokta potatisar.

376. Stekta filéer av sjötunga (f. 6 pers.).

3 sjötungor på omkr. 5 hg. st.
1 msk. salt (15 gr.)
¼ tsk. vitpeppar

Till panering: 1 1/2 dcl. mjölk	2 tsk. matolja
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt, vitpeppar
2 ägg	1 kkp finstötta skorpor
Till stekning: 1/2 kg. flottyr	1 citron, persilja, till garnering

BEREDNING: Fisken rensas och förberedes som i n:o 371. Filéerna ingnidas med saltet och pepparn och få ligga på varandra 1 tim., varefter de torkas väl med fiskhandduk, doppas i mjölken, vändas i mjölet, doppas därefter i de väl vispade äggen, blandade med matoljan och smaksatta med *litet* salt och peppar, och vändas sist i stötta skorpor. De klappas med en kniv så att paneringen fastnar och få ligga 1 tim. att hårdna. De stekas därefter i flottyren som i n:o 329, läggas upp på bruten servett eller tårtpapper, begjutas med litet smält smör, tillsatt med citronsaft, garneras med vackert skurna citronklyftor och stekt persilja samt serveras med remouladesås eller maître d'hotel-smör och små kokta potatisar. Sjötungorna kunna rensas och filéerna behandlas på samma sätt, varefter de doppas i frityrdeg och kokas i flottyr, se n:o 367.

377. Gratinerad sjötunga (f. 6 pers.).

3 sjötungor på omkr. 5 hg. st.	1 msk. salt (15 gr.)
Till kokning: 1 1/2 msk. smör (30 gr.)	fiskbuljong
Sås: 1 1/2 msk. smör (30 gr.)	2 äggulor
4 msk. mjöl (40 gr.)	salt, vitpeppar
5 dcl. fiskspad	
Till garnering: 1 burk champinjoner (1/4 lit.)	2 msk. riven ost
2 msk. smör (40 gr.)	1 msk. finstötta skorpor

BEREDNING: Sjötungorna förberedas och kokas som i n:o 371, få rinna av och läggas på ett smörbestruket, eldfast fat eller helst på ett fat av silver. Såsen hälles över och anrättningen garneras i ränder eller rutor med champinjonerna, skurna i fina tärningar och frästa i smöret. Över det hela strös osten, väl blandad med de stötta skorporna, och sist påhälles smöret, vari champinjonerna frästs. Fatet ställes i en långpanna med grovt salt, pannan sättes in i *varm* ugn och fisken gratineras 10—15 min. Garneras med persilja och serveras med små kokta potatisar. — Såsen beredes som i n:o 371.

378. Gratin på sjötunga och hummer (f. 12 pers.).

4 sjötungor på omkr. 5 hg. st. | 1 1/2 msk. salt (23 gr.)

Till kokning: 2 msk. smör (40 gr.) | fiskbuljong

Hummerstuvning: 2 msk. smör (40 gr.)
6 msk. mjöl (60 gr.)
6 dcl. fiskbuljong
3—4 äggulor
1 burk hummer (1/2 lit.)
salt, vitpeppar

Sås: 3 kulor kräftsmör (30 gr.)
6 msk. mjöl (60 gr.)
7 dcl. fiskbuljong
2—3 äggulor
salt, vitpeppar
4 msk. riven ost
2 msk. stötta skorpor
60 gr. smör

BEREDNING: Sjötungorna förberedas och kokas som i n:o 371. Till hummerstuvningen fräsas smör och mjöl 2 min., fiskbuljongen spädes på och såsen får koka 5 min., de uppvispade äggulorna tillsättas och såsen får sjuda under vispning, varefter hummern, skuren i bitar, blandas i försiktigt, så att den ej går sönder, och stuvningen avsmakas med kryddorna. Ett eller två eldfasta fat eller helst fat av silver smörjas med kallt smör. Filéerna och stuvningen läggas varvtals därpå, första och sista varvet skall vara filéer. Såsen hälles över och osten, väl blandad med de stötta skorporna, strös på och sist överhälles 60 gr. smält smör. Anrättningen gratineras som i föregående recept och serveras med små kokta potatisar eller pressad potatis. Såsen beredes som i n:o 371. — Användes färsk hummer, blir gratinen finare.

379. Slätvar.

SLÄTVAR behandlas och tillagas på alla de sätt, som äro angivna för piggvar och sjötunga.

380. Kokt rödspotta (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. rödspotta
1 1/2 msk. ättika
1 msk. salt (15 gr.)

BEREDNING: Till kokning väljas stora rödspottor. De läggas på ett fat, bestrykas med litet ättika, få ligga 1/2 tim. och skrapas därefter väl med en kniv. Gälarna borttagas och inälvorna

tagas ut genom en inskärning, som göres vid huvudet, den mörka hinnan skrapas noga bort och fenorna klippas av. Fisken sköljes mycket väl, torkas, ingnides med saltet och får ligga 1 tim., varefter den ånyo torkas. Den kokas därefter som i n:o 327 och fordrar stor uppmärksamhet vid kokningen, ty den är kokt på några min. Lägges på varmt fat med den vita sidan upp, garneras med persilja och serveras med vinsås, persilje- eller kräftsås. *Kungsflundra* rensas och kokas på samma sätt men fordrar längre tid vid kokningen. Serveras med smält smör, riven pepparot och kokt potatis.

381. Stekt rödspotta (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. rödspotta	1 msk. salt (15 gr.)
Till panering: 3 dcl. mjölk	2 tsk. matolja
4 msk. mjöl (40 gr.)	salt, vitpeppar
2 ägg	1 1/2 kkp stötta skorpor
Till stekning: 1/2 kg. flottyr	1 citron

BEREDNING: Rödspottorna rensas som i föregående recept, men huvudet skäres bort och det mörka skinnet flås av på så sätt, att stjärtfenan skrapas med en spetsig kniv uppåt, tills så mycket skinn lossnar, att man kan linda ett varv omkring knivbladet, kniven rullas därefter mot huvudet och skinnet lindas däromkring. Fisken ingnides med saltet, får ligga 1 tim., torkas ånyo och paneras som i n:o 376. Den stekes därefter som i 329, lägges upp på varmt fat med tårtpapper, garneras med citronklyftor och serveras med brynt smör och persilja samt pressad potatis. Fisken kan även stekas i smör som i n:o 330.

382. Kokt helgeflundra (f. 6 pers.).

1 kg. helgeflundra	3 lit. iskallt vatten
1 msk. ättika	1/2 citron
5 msk. salt (75 gr.)	

Till kokning: 10 gr. grovt salt till varje lit. vatten

BEREDNING: Fiskstycket rensas, den mörka sidan begjutes med ättika och skrapas väl. Saltet upplöses i vattnet och fiskbiten får ligga däri 1 tim. Den upptages, inklappas i en duk,

gnides med citronen och kokas med 10 gr. salt till varje lit. vatten omkr. 1/2 tim. som i n:o 327. Får rinna av, lägges upp på varmt fat, garneras med räfflade citronskivor och persilja samt serveras med kaprissås eller hollandaise och kokt potatis.

383. Stekt helgeflundra (f. 6 pers.).

1 kg. helgeflundra	3 lit. vatten
5 msk. salt (75 gr.)	1/2 citron

Till panering och stekning: 1/2 ägg	2 msk. stötta skorpor
	1 hg. smör

BEREDNING: Fiskstycket rensas, det mörka skinnet borttages och fisken behandlas därefter som i föregående recept. Sedan fiskbiten är gniden med citronen, penslas den med det uppvispade ägget på den sida, varifrån skinnet är avtaget, och beströs med stötta skorpor. En långpanna smörjes med hälften av smöret på så stor fläck fiskstycket upptar, det lägges däri med den panerade sidan upp, belägges med resten av smöret, fördelat i flockar, och stekes i måttligt varm ugn omkr. 40 min., varunder det ofta öses över med smöret i pannan. Om så önskas, kan smöret spädas med 2 dcl. kokande vatten. Garneras som föregående, serveras med citron- eller champinjonsås och kokt potatis.

Fiskstycket kan även, sedan det gnidits med citronsaften, skäras tvärs över i 1 1/2 cm. tjocka skivor, vilka bultas med en fuktig köttklubba. Fiskskivorna doppas i vispat ägg, vändas i stötta skorpor, stekas i smör ovanpå spisen och serveras med citronsås, stuvade grönsaker eller potatispuré.

384. Kokt torsk (f. 6 pers.).

1 msk. torsk på omkr. 3/4 kg.	2 1/2 msk. salt (43 gr.)
1/2 msk. ättika	

BEREDNING: Torsken bestrykes med ättika och skrapas väl från stjärten uppåt. Den rensas, se sid. 171, sköljes mycket väl och torkas. Rommen och levern tillvaratagas, kokas för sig i saltat vatten och användas till garnering av fisken. Huvudet, från vilket gälarna borttagits, skäres av jämte stjärten, emedan de lätt falla sönder vid kokningen. De kunna kokas för sig och användas som garnityr eller griljeras och stekas. På den tjockaste delen av fisken göres tre skåror på varje sida, fisken ingnides med saltet

och får ligga ett par tim. Den kokas därefter som i n:o 327 och fordrar stor uppmärksamhet vid kokningen, som försiggår på 10—15 min. Uppläggés på varmt fat med sil, garneras med levern och rommen, skuren i skivor, samt med persilja och små kokta potatisar. Serveras med smält smör och backade ägg eller senapssås eller ock med kräftsås. Fisk-rätter.

385. Torsk i filéer med vinsås (f. 6 pers.).

2 torskar på omkr. 7 hg. st. — 1 msk. salt (15 gr.)

Till kokning: $1\frac{1}{2}$ msk. smör (30 gr.)
1 liten rödlök
3 dcl. stark köttsky
4 dcl. fiskbuljong
$\frac{1}{2}$ dcl. vitt vin

Sås: $1\frac{1}{2}$ msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
$4\frac{1}{2}$ dcl. av buljongen, vari fisken kokat
$\frac{1}{2}$ dcl. vitt vin
cayenne

BEREDNING: Torsken rensas, sköljes väl, torkas och skäres i filéer. Ryggbenet skäres bort och köttet skäres från skinnet. Filéerna gnidas med saltet, få ligga 1 tim. och torkas ånyo. På huvud, ben och skinn kokas buljong. Smöret smältes i en låg kastrull eller liten långpanna, den skalade och i skivor skurna löken fräses däri, fiskfiléerna läggas i, köttskyn, buljongen och vinet spädas på, och fisken kokas 10—15 min. som i n:o 328. Den lägges upp med hålslev på varmt serveringsfat och såsen hälles över. Anrättningen garneras med persilja och serveras med små kokta potatisar.

Till såsen fräsas smör och mjöl 2 min., den silade fiskbuljongen spädes på, såsen får koka 5 min. och avsmakas med vin och cayenne.

386. Ångkokt torsk med äggstanning (f. 6 pers.).

2 fiskar på 8 hg. st.
$\frac{1}{2}$ msk. ättika
2 msk. salt (30 gr.)

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.)

Äggstanning: 4 ägg
3 dcl. gräddmjölk
2 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Fisken behandlas som i n:o 384. Huvudet och stjärten skäras av och användas ej. Fisken gnides med saltet, får ligga 2 tim., torkas väl, skäres i $4^1/_2$ cm. breda bitar tvärs över, vilka läggas i en smörbestruken eldfast form, helst med lock, tillika med rommen och levern, skurna i bitar. Äggen vispas väl med mjölken, persiljan blandas i och äggstanningen hälles över fisken, locket lägges på eller ock överbindes formen med smörbestruket, dubbelt smörpapper. Anrättningen kokas i vattenbad i ugn omkr. 40 min. eller tills fisken kännes mjuk. Den serveras ur formen med smält smör, tillsatt med citronsaft och kokt potatis.

387. Ugnstekt torsk.

TORSKEN behandlas som i n:o 384 och stekes som gädda men fordrar kortare tid för stekningen.

388. Kolja.

KOLJA behandlas och anrättas som torsk men har betydligt olika smak. Nyfångad kan den även med fördel användas till fiskfärs.

389. Vitling.

NYFÅNGAD vitling är en läckerhet. Den har ett fint, löst kött, är därför svår att transportera. Den kokas på mycket kort tid, 3—4 min. Serveras med persiljesås eller smält smör och hackad persilja. Stekes helst i osaltat smör, garneras med citronskivor och serveras med brynt smör eller maître-d'hotel-smör.

390. Makrill.

MAKRILL bör köpas nyfångad, ty den skämmes mycket fort. Den kokas in som lax men kan även serveras varm med smält smör och finhackad persilja, kapris- eller gräslöksås.

Den kan även stekas i ugn, serveras med brynt smör och potatispuré eller stuvade grönsaker.

Rökt, inlagd i olja, serveras den till smörgåsbordet.

391. Färsk sill.

FÄRSK sill bör vara blank med röda gälar och kännas fast i köttet. Den rensas på vanligt sätt, sättes på i kokande, starkt saltat vatten och får koka 10—15 min. Serveras med

ansjovis- eller räksås. Den kan även kokas med tillsats av något ättika och kryddor, såsom peppar, lagerblad, persilja eller lök; spadet användes till sås. Den stekes som i n:o 330. Fiskrätter.

Sill, strömming och makrill kunna även rökas i ugnen, särskild »rökplåt» finnes nu i handeln.

392. Färserad färsk sill (f. 6 pers.).

6—8 färska sillar — 2 msk. salt (30 gr.)

Färs: 2 två-öres mandelbröd
1 kkp gräddmjölk
4 sardeller
2 äggulor
1 msk. smör (20 gr.)
1 msk. finhackad persilja
1/4 tsk. vitpeppar

Till panering och stekning: 1 ägg
50 gr. smält smör
40 gr. mjöl
60 gr. kallt smör

BEREDNING: Sillarna flås, rensas, huvudet, ryggbenet och alla småben borttagas utan att fisken fläkes. De sköljas mycket väl, torkas, gnidas med saltet och få ligga 2 tim. Mandelbröden blötas i mjölken, sardellerna hackas fint och stötas i stenmortel med brödet, äggulorna och smöret. Färsen passeras genom sikt och blandas med persiljan och pepparn, är den för lös tillsättes litet stötta skorpor, i motsatt fall litet grädde. Sillarna torkas ånyo, fyllas med färsen och hopvikas, penslas med det uppvispade ägget, doppas i smöret och vändas i mjölet. En stekpanna smörjes med hälften av det kalla smöret, sillarna läggas i och resten av smöret lägges i flockar ovanpå fisken. De stekas bruna i varm ugn, under det de ofta ösas över. Serveras med brynt smör, tillsatt med hackad persilja samt potatispuré.

393. Kokt kabeljo (f. 6 pers.).

1 1/4 kg. kabeljo (saltad långa) — 2 1/2 lit. vatten

BEREDNING: Fiskstycket skäres i 4 bitar, som få ligga i rikligt med kallt vatten 24 tim., varunder vattnet bytes 2 ggr. Skinnet skrapas väl och fisken sättes på i 2 1/2 lit. kallt vatten och får småkoka omkr. 1 tim. Den lägges upp med hålslev på varmt fat, garneras med frisk persilja och serveras med sås, beredd av smör, mjöl, fiskspad, 1 rå äggula och 2 hårdkokta ägg. Serveras med kokt potatis.

Fisk-
rätter.

394. Kokt lutfisk (f. 6 pers.).

$2^1/_2$ kg. lutfisk	$^1/_2$ lit. vatten
5 msk. salt (75 gr.)	

BEREDNING: Den väl urvattnade fisken skäres i stora bitar och köttet skäres från skinnet. (Skinnet skrapas väl, torkas och användes till klarskinn.) Fisken lägges varvvis med saltet i en fiskhandduk, som därefter knytes ihop. I en rund kastrull hälles vattnet, ett tefat eller en tallrik lägges i upp och nedvänd. Vattnet får koka upp, knytet med fisken lägges på tallriken och fisken får sakta koka 15—20 min., eller tills den blir lagom mjuk. Knytet lägges i ett durkslag, fisken får rinna av, stjälpes upp på karott och serveras med malen kryddpeppar, mjölksås och skirat smör samt ryska eller gröna ärter och potatis. Rester av lutfisk kan tillagas som fiskstuvning i snäckor, se n:o 112.

395. Stuvad lutfisk (f. 6 pers.).

$^1/_2$ kg. kokt lutfisk (rester)	6 dcl. mjölk
2 msk. smör (40 gr.)	salt
4 msk. mjöl (40 gr.)	socker
2 tsk. malen, skånsk senap	3 hårdkokta ägg

BEREDNING: Lutfisken skäres i jämna bitar. Smör, mjöl och senap fräsas 2 min., mjölken spädes på och såsen får koka under rörning 5 min. Fisken blandas i försiktigt, så att den ej går sönder, stuvningen avsmakas och spädes med litet grädde, om den är för tjock. Den hälles upp på varm karott och garneras med de skalade och i klyftor skurna äggen. Serveras med skirat smör och små kokta potatisar.

396. Lutfiskpudding (f. 6 pers.).

80 gr. smör	4 ägg
2 dcl. finstötta skorpor	$^1/_2$ lit. gräddmjölk
$^1/_2$ lit. finhackad kokt lutfisk (rester)	salt, socker
	vitpeppar

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)	2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret skiras och blandas med de stötta skorporna. Lutfisken tillsättes jämte de väl vispade äggen. Mjölken kokas upp och slås het på massan, som därefter omröres väl. Den avsmakas med kryddorna, hälles i en smord och brödbeströdd pajform och gräddas i ugn, tills den fått en vacker, gulbrun färg eller omkr. 40 min. Serveras med skirat smör och små kokta potatisar.

397. Fiskbullar (f. 6 pers.).

7 hg. kolja 250 gr. skrapat fiskkött
80 gr. smör
1 msk. salt (15 gr.)
2 ägg
1 1/2 msk. potatismjöl (23 gr.)
4—5 dcl. god mjölk
1/4 tsk. vitpeppar
2 tsk. socker (10 gr.)
(muskotblomma)

Till kokning: 1 1/2 lit. fiskbuljong

BEREDNING: Koljan urtages, sköljes väl och torkas. Huvudet skäres av, befrias från gälarna; fisken fläkes och ryggbenet skäres bort. Allt kött skrapas av benet och det övriga fiskköttet skrapas fint. Köttet väges och bör utgöra 250 gr. — På huvud, ben och skinn kokas buljong, i vilken bullarna sedan kokas. — Fiskköttet blandas med smöret och drives 5 ggr genom köttkvarn. Massan stötes därefter i stenmortel, med trästöt, tillsammans med saltet. De uppvispade äggen och mjölet blandas i och massan stötes ånyo, tills den blir fin och sammanhängande. Färsen arbetas därefter med slev 3/4 tim., under det mjölken tillsättes matskedsvis. Den avsmakas med salt, socker och, om så önskas, en aning muskotblomma och formas med 2 matskedar, doppade i ljumt vatten, till små, runda bullar, vilka kokas i fiskbuljongen 3—4 min. Färsen prövas först genom att koka ett litet prov, är den för hård, tillsättes litet mera mjölk, i motsatt fall 1 äggula. — Fiskbullarna serveras i kräftsås eller i vanlig fisksås, beredd av smör, mjöl, fiskspad och 1—2 äggulor.

398. Falsk fiskfärs (f. 6 pers.).

1 hg. smör
4 dcl. gräddmjölk
1 hg. mjöl
6—7 ägg
salt, socker
vitpeppar

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

Fiskrätter.

BEREDNING: Smör och mjölk få koka upp, mjölet vispas i under full kokning och smeten får koka, tills den släpper pannan, varefter den slås upp i ett fat och får kallna. Då iröras 3 hela ägg och 4 gulor, ett i sänder, och smeten röres 10 min. Sist nedskäras de återstående 4 äggvitorna, slagna till *hårt* skum, och massan avsmakas med kryddorna. Den hälles i en smord och brödbeströdd fiskfärsform, som rymmer omkr. 1½ lit., locket lägges på och färsen kokas i vattenbad i ugn eller ovanpå spisen 1—1½ tim. Stjälpes upp och serveras genast med kräft- eller hummersås.

399. Laxpudding (f. 6 pers.).

3½ hg. salt lax	2 tsk. mjöl (10 gr.)
1 lit. skummjölk	4 dcl. gräddmjölk
1 lit. kokt, kall potatis	¼ tsk. vitpeppar
3 ägg	1 msk. finhackad persilja

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.), 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Laxen sköljes, skäres i skivor och får ligga i skummjölken omkr. 3 tim., tages upp och inklappas i en duk eller i vitt papper. Potatisen skalas, skäres i skivor och lägges varvvis med laxen i en smord och brödbeströdd puddingform. Äggen vispas med mjölet, mjölken, pepparn och äggstanningen hällas i formen. Puddingen beströs med persiljan och gräddas i ugn omkr. 40 min. Serveras med smält smör eller korintsås.

400. Laxpudding med risgryn (f. 6 pers.).

3½ hg. salt lax	2—3 ägg
1 lit. skummjölk	2 tsk. salt (10 gr.).
2 dcl. risgryn (2 hg.)	2 tsk. socker (10 gr.)
1½ lit. oskummad mjölk	½ tsk. vitpeppar
3 msk. kallt smör (60 gr.)	

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.), 3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Laxen behandlas som i föregående recept och skäres i tärningar. Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, sättas på i den kokande mjölken och få koka under rörning, tills de äro nästan mjuka; spädas med litet mera mjölk, om så fordras.

De hällas upp och det kalla smöret tillsättes genast; när grynen kallnat, nedröras de uppvispade äggulorna, laxtärningarna och kryddorna. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan avsmakas noga, hälles i en smord och brödbeströdd puddingform, beströs med 1 msk. av de stötta skorporna och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 tim. Serveras med skirat smör.

401. Kabeljopudding (f. 6 pers.).

4 hg. kabeljo
2 dcl. risgryn (2 hg.)
1 1/2 lit. mjölk
3 msk. kallt smör (60 gr.)
2—3 ägg
2 tsk. salt (10 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
2 tsk. socker (10 gr.)

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Kabeljon behandlas och kokas som i n:o 393, får kallna och hackas fint eller drives 2 ggr genom köttkvarn. Risgrynen kokas och puddingen beredes och serveras som i föregående recept. — Vilken slags fisk som helst, kokt eller stekt, kan användas till denna pudding.

402. Sillpudding (f. 6 pers.).

2 stora salta fetsillar
1 lit. kokt, kall potatis
3 ägg
2 tsk. mjöl (10 gr.)
4 dcl. mjölk
1/2 tsk. vitpeppar
1—2 msk. finhackad persilja

Till formen: 1/2 msk. smör, 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Sillarna flås, tagas ur, sköljas väl, fläckas, ryggbenen skäras bort och filéerna läggas i vatten kvällen innan de skola användas. De klappas in i en fiskhandduk eller i vitt papper, befrias från alla småben och skäras i strimlor eller 3 cm. breda bitar tvärs över. Puddingen beredes därefter och serveras som i n:o 399.

403 A. Sillbullar (f. 6 ers.).

1 1/2 stor salt sill
3/4 lit. potatis
2 hg. kokt eller stekt kött
1 tsk. potatismjöl (5 gr.)
1 dcl. grädde eller mjölk
1/2 tsk. vitpeppar
4 msk. stötta skorpor

Till stekning: 1 hg. smör eller fin flottyr

BEREDNING: Sillen behandlas som i föregående recept och hackas fint. Potatisen kokas, får kallna, skalas och hackas. Köttet hackas fint och blandas med sillen, potatisen, potatismjölet, grädden och pepparn. Färsen arbetas, tills den blir jämn och smidig, och formas med två skedar till små runda bullar, vilka tillplattas något och vändas i stötta skorpor. De stekas gulbruna i smöret eller flottyren och serveras med korintsås.

403 B. Pirog på lax (f. 6 pers.).

1 1/2 dcl. risgryn (150 gr.)	3 1/2 hg. salt lax
1/2 lit. vatten	1 msk. finhackad rödlök
2 tsk. salt (10 gr.)	2 msk. smör (40 gr.)
3—4 dcl. tjock grädde	3 hårdkokta ägg
Smördeg: 150 gr. mjöl	2 hg. smör
1 dcl. vatten (knappt)	1 äggvita, till pensling

BEREDNING: Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, sättas på i kokande, saltat vatten, spädas med den tjocka grädden och få koka mjuka, då de hällas upp och få kallna. Laxen sköljes, skäres i skivor och får ligga i 1 lit. skummjölk omkr. 3 tim., tages upp, inklappas i en duk eller i vitt papper och skäres i tärningar.

Löken fräses i smöret. Äggen hackas fint. Smördegen beredes som i n:o 33 och utkavlas till en 1 1/4 cm. tjock kaka. Av ett eldfast fat, på vilket pirogen skall gräddas, tages ett mått. Detta sker lättast genom att klippa ett mönster av papper och därefter skära ut degen med bakelsesporre. Degbottnen lägges på fatet och en 3 cm. bred remsa av degen lägges i ring ovanpå bottnen och fästes med äggvita.

Risgrynen blandas med laxen, löken och äggen och läggas innanför ringen. Pirogen täckes med ett smördegslock, av samma storlek som bottnen, och locket hopfästes med denna medelst äggvita. Locket garneras i rutor med smala smördegsremsor och i varje ruta göres ett litet snitt med gaffel, så att degen höjer sig och anrättningen får ett prydligt utseende. Pirogen penslas med äggvita, vilken ej får komma ned över sidorna, emedan det hindrar smördegen att höja sig. Gräddas i *varm* ugn.



En köksmästare från femtonhundratalet (ur Rumpolt: Ein new Kochbuch 1581).

SÅSER.

DET är ofta såsen, som ger karaktär åt hela anrättningen. Alla såser, enklare så väl som finare, skola därför beredas med stor omsorg och noggrannhet. Såser.

Ett av villkoren för att kunna bereda en god sås är att lämpligt kokkärl finnes. Såskastrullen bör vara smal och hög med tjock botten, emedan det är lättare att röra om i ett sådant kärl och vidbränning förhindras.

Avredes såsen med mjöl, användes träspade eller träslev att röra med, avredes den med äggulor eller beredes den huvudsakligen av äggulor och smör, användes stålvisp.

Till såser bör endast finaste smör användas. Mjölet bör vara av bästa beskaffenhet och noga beräknas efter smörets vikt och vätskans mängd, så att såsen blir »lagom simmig».

Smöret och mjölet fräsas 2 min., vätskan spädes på litet i sänder, under rörning, för att såsen ej skall klimpa sig. Den får därefter koka 5 min., (under fortsatt rörning) så att stärkelsen i mjölet hinner svälla. Kryddor, soja och essenser skola användas med försiktighet, ty en väl beredd sås skall vara jämn och blank till utseendet med frisk, bestämd smak utan onödiga tillsatser. Avredes såsen ytterligare med äggulor, vispas dessa med ett par matskedar av såsen och tillsättas, varefter såsen får sjuda under stark

vispning men ej koka, ty då skär den sig. Sås som är beredd på ovannämnda sätt får finare smak om den avslutas med litet kallt smör.

Önskas mörkare färg och kraftigare smak på såsen användes brynt avredning. Smöret och mjölet blandas, blandningen får stå vid sidan av elden och omröres då och då, tills den erhållit en fin ljusbrun färg och avger en lukt liknande hasselnötens. Därtill åtgår omkr. $^1/_2$ tim. Såsen beredes därefter som föregående.

Avredes såsen med potatismjöl, mondaminmjöl, rismjöl o. d., utröres mjölet med kallt vatten. Kastrullen skjutes till sidan av spisen och när kokningen avstannat, tillsättes avredningen och såsen får därefter koka 2—5 min., beroende på mjölsorten.

Alla såser, som skola serveras varma, hällas i små, höga kastruller med lock, vilka ställas i kokande vattenbad för att förhindra hopkokning och vidbränning och för att såser, som äro beredda av äggulor och smör, ej skola skära sig.

SMÖR OCH SÅSER TILL FISK.

404. Kräftsmör.

2 tjog kräftor	90 gr. grovt salt
4 lit. vatten	smör, lika vikt med kräftskalen

BEREDNING: Kräftorna kokas som i n:o 171. De rensas; stjärtar, klor och allt fett användes till stuvningar eller såser, det övriga väges och lika vikt smör tages. Skalen och smöret stötas i stenmortel till en fin massa, som får smälta i vattenbad under omrörning och silas genom fin silduk i en skål med kallt vatten. När smöret är till hälften stelnat, formas det till kulor, som böra väga 10 gr. De förvaras väl övertäckta i saltlake och användas till såser och stuvningar.

Allt fett av kräftorna jämte skalen kan även stötas med smöret till en fin massa, som passeras genom hårsikt och vrides genom muslin. Detta smör har en utsökt fin smak men bör användas inom 1—2 dagar, emedan det härsknar fort.

Hummersmör beredes av hummerskal på samma sätt.

Smör kan färgas grönt med spenatfärg eller med pistacier. Pistacierna, 120 gr., skållas, drivas genom mandelkvarn, stötas i stenmortel med 30 gr. smör och passeras genom hårsikt.

405. Rört smör (f. 6 pers.).

120 gr. fint smör	(2 gr. bordsalt)

BEREDNING: Smöret lägges i en uppvärmd skål; om så önskas, tillsättes saltet, och smöret röres, tills det blir vitt och pösigt. Det serveras till suffléer, grönrätter, rostat ris m. m.

406. Smör à la maître d'hôtel (f. 6 pers.).

1 liten knippa persilja 2 msk. finhackad persilja	2 gr. bordsalt
	1 tsk. citronsaft
120 gr. fint smör	1/4 tsk. vitpeppar

BEREDNING: Persiljan sköljes, inklappas i en duk, rensas, hackas fint och vrides hårt i en duk. Smöret röres, tills det blir vitt och pösigt, persiljan, saltet, citronsaften och pepparn tillsättas och smöret omröres väl. Serveras i såssnipa till halstrad eller stekt fisk eller kött.

Användes smöret som garnering, formas det i en fuktig duk till en rulle och får ligga i duken på is eller i kallt vatten, tills det är hårt. Det skäres då i skivor och dessa få ligga i kallt vatten, tills de skola användas.

407. Smält smör (f. 6 pers.).

120 gr. fint smör	1/4 tsk. citronsaft
2 gr. bordsalt	

BEREDNING: Smöret smältes *strax* före serveringen och avsmakas, om så önskas, med saltet och citronsaften. Om smöret får stå och klarna, förlorar det i smak och blir hårdsmält.

Användes smöret till stekt fisk, får det koka, tills det fått en guldgul färg och har svag doft av hasselnöt. Det avsmakas då med citronsaften och hälles genast över fisken, som förut beströtts med hackad persilja.

408. Brynt smör (f. 6 pers.).

120 gr. smör	2 msk. hackad persilja

BEREDNING: Smöret brynes, tills det får en vacker ljusbrun färg, men får ej brännas, persiljan tillsättes och smöret hälles genast över den rätt, med vilken det skall serveras, eller ock serveras det i såsskål.

Smör och såser till fisk.

409. Smör med hackade ägg (f. 6 pers.).

180 gr. fint smör
2 gr. bordsalt
2 hårdkokta, hackade ägg

BEREDNING: Smöret smältes som i n:o 407, avsmakas med litet salt, om så önskas, och hälles över de hackade äggen i såsskålen. Serveras till kokt fisk.

410. Rörd smörsås (f. 6 pers.).

120 gr. smör
3 äggulor
2 gr. salt
$1/2$ gr. vitpeppar

BEREDNING: Smöret lägges i en skål tillika med äggulorna och kryddorna. Skålen ställes i kokande vatten och såsen röres utan avbrott, tills den är jämn och genombet. Serveras genast till fisk, puddingar m. m.

411. Colbertsås (f. 6 pers.).

120 gr. maître-d'hôtel-smör
$1/2$ tsk. hackade dragonblad
$1/2$ dcl. ljus köttsky

BEREDNING: Maître-d'hôtel-smöret beredes som i n:o 405 och blandas med finhackad dragon. Köttskyn kokas upp och tillsättes i smöret, litet i sänder, under jämn rörning. Såsen får ej koka, avsmakas och serveras till stekt fisk och kött.

412. Äkta hollandaise (f. 6 pers.).

1 $1/2$ msk. fin ättika
1 msk. vatten, 2 gr. bordsalt
1 gr. socker
$1/2$ gr. vitpeppar
3 äggulor
1 msk. kallt vatten
325 gr. smält smör
$1/2$ tsk. citronsaft

BEREDNING: Ättikan, vattnet, saltet, sockret och pepparn hällas i en blankskurad såskastrull med flat, tjock botten och får koka ihop tills $1/4$ återstår. Kastrullen skjutes åt sidan och de uppvispade äggulorna samt vattnet tillsättas och såsen får sjuda under stark vispning. Den lyftes av och det smälta, avsvalnade smöret hälles i så småningom under fortsatt vispning. Såsen avsmakas med citronsaften, vrides genom duk och hålles varm i vattenbad.

413. Muslinssås (f. 6 pers.).

4 dcl. äkta hollandaise — 2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Till en hollandaise, beredd enligt föregående recept, tillsättes, *strax* innan såsen skall serveras, den till hårt skum slagna grädden. Serveras till fisk- och grönrätter.

414. Maltesersås (f. 6 pers.).

5 dcl. hollandaise
saften av 1 blodapelsin
$^{1}/_{4}$ tsk. finrivet apelsinskal

BEREDNING: Till hollandaise-sås, beredd enligt n:o 412, tillsättes, *strax* innan den serveras, apelsinsaften och det nätt rivna apelsinskalet.

Denna sås är den finaste man kan servera till sparris, kronärtskocksbottnar och sockerrötter.

415. Falsk hollandaise (f. 6 pers.).

60 gr. smör
1 msk. mjöl (10 gr.)
2 gr. salt
1 gr. socker
$^{1}/_{2}$ gr. vitpeppar
4 äggulor
2 dcl. vatten
1 tsk. citronsaft

BEREDNING: Smöret röres i en ljum kastrull, tills det blir vitt och pösigt, därefter nedröras mjölet, äggulorna, en i sänder, saltet, sockret och pepparn. Kastrullen sättes över svag eld, det kalla vattnet tillsättes, litet i sänder, under ständig vispning och såsen får sjuda, tills den är tjock och glansig, lyftes av, avsmakas genast med citronsaften och hålles varm i vattenbad.

416. Citronsås till fisk (f. 6 pers.).

$^{1}/_{2}$ hg. smör
3 äggulor
3 dcl. tjock grädde
2 gr. salt
2 gr. socker
skal och saft av $^{1}/_{2}$ liten citron
2 msk. förvälld, finhackad persilja

BEREDNING: Smöret skiras, de uppvispade äggulorna, grädden och kryddorna tillsättas och såsen får sjuda, tills den är tjock och pösig, då den avsmakas med citronskal och saft samt mera kryddor, om så fordras. Sist tillsättes persiljan och såsen hålles varm i vattenbad.

Smör och såser till fisk.

417. Vinsås till fisk (f. 6 pers.).

1½ msk. smör (30 gr.)	1—2 äggulor
4 msk. mjöl (40 gr.)	salt, vitpeppar
5 dcl. god fiskbuljong	½ dcl. vitt vin

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskbuljongen spädes på och såsen får koka 5 min., de uppvispade äggulorna vispas i och såsen får sjuda. Avsmakas med kryddorna och serveras mycket varm.

418. Ostronsås (f. 6 pers.).

1 duss. ostron	2 äggulor
5 dcl. ljus buljong	2 msk. tjock grädde
1½ msk. smör (30 gr.)	salt, vitpeppar
3 msk. mjöl (30 gr.)	scherry, citronsaft

BEREDNING: Ostronen brytas upp, se n:o 173, skägget och det vatten, som är i ostronen, hällas i en panna tillika med buljongen, som får koka 10—15 min.; silas och bör utgöra 5 dcl. Ostronen förvällas i lätt saltat vatten 2—3 min. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen spädes på och såsen får koka 5 min., de med grädden uppvispade äggulorna tillsättas och såsen får sjuda. De förvällda och avputsade ostronen läggas i och såsen avsmakas med kryddorna, scherry och citronsaft och serveras till fiskrätter, höns eller kalv.

419. Kräftsås (f. 6 pers.).

1 msk. smör (20 gr.)	6 dcl. grädde
2 kulor kräftsmör (20 gr.)	1—2 äggulor
2 hg. konserv. kräftstjärtar	salt, socker
4 msk. mjöl (40 gr.)	vitpeppar

BEREDNING: Användas färska kräftor, beräknas 1 tjog till denna sås. Kräftsmöret beredes som i n:o 404. Användas salta kräftstjärtar, få de ligga i mjölk några tim. och mjölken bytes ett par gånger. Kräftstjärtarna hällas upp i durkslag och få rinna av väl.

Smöret smältes, kräftstjärtarna (de konserverade) fräsas däri, tills smöret blir klart, då de klämmas upp med sked och mjölet fräses med smöret 2 min., grädden spädes på och såsen får koka 5 min. De uppvispade äggulorna och kräftstjärtarna tillsättas och såsen får sjuda samt avsmakas med kryddorna.

Såsen kan även kokas på fiskbuljong och grädde och i enklaste fall på god mjölk. Smör och såser till fisk.

Räksås beredes på samma sätt.

420. Hummersås (f. 6 pers.).

1 msk. smör (20 gr.)	1 burk hummer (1/4 lit.)
1 kula kräftsmör (10 gr.)	salt
4 msk. mjöl (40 gr.)	socker
3 dcl. fiskbuljong	vitpeppar
3 dcl. grädde	1—2 äggulor

BEREDNING: Såsen beredes som i föregående recept. Hummern skäres i små bitar; sedan den är tillsatt, bör såsen röras mycket försiktigt, så att hummern ej går sönder. Användes färsk hummer, beräknas en hummer för sex personer. Av skalet beredes då hummersmör och såsen kokas av hummerspadet.

421. Ljus champinjonsås (f. 6 pers.).

1 burk champinjoner (1/4 lit.)	5 dcl. grädde
2 msk. smör (40 gr.)	salt, socker
4 msk. mjöl (40 gr.)	vitpeppar
1 dcl. champinjonspad	1—2 äggulor

BEREDNING: Champinjonerna skäras i bitar eller skivor och fräsas i smöret, tills det är klart, då de klämmas upp med en sked, och smöret fräses med mjölet 2 min. Champinjonspadet och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Svampen lägges i, såsen får ett uppkok, avsmakas och, om så önskas, tillsättas de uppvispade äggulorna, varefter såsen får sjuda.

422. Smörsås (f. 6 pers.).

1 1/2 msk. smör (30 gr.)	3 äggulor
3 msk. mjöl (30 gr.)	1 dcl. tjock grädde
4 dcl. kokande vatten tillsatt med 3 gr. salt	1 tsk. citronsaft
	75 gr. finaste smör, smält

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 5 min. utan att bli brunt, vattnet spädes på, litet i sänder, men såsen får ej koka. De med grädden uppvispade äggulorna tillsättas och såsen får sjuda, avsmakas med citronsaften, vrides genom duk och det smälta smöret röres i. Serveras till fisk, kött och grönsaker.

Smör och såser till fisk.

423. Vit sås (f. 6 pers.).

2 msk. smör (40 gr.)	1 tsk. salt (5 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)	(1/2 gr. vitpeppar)
7 dcl. god mjölk	10 gr. kallt smör

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken spädes på och såsen får koka 5 min. Avsmakas med kryddorna och det kalla smöret röres i, varefter den ej får koka.

Användes såsen till lutfisk, avsmakas den med peppar, serveras den till paltbröd, uteslutes pepparn och såsen kan då, om så önskas, avsmakas med 1 msk. riven mesost.

424. Fisksås med persilja, gräslök, hackade ägg, rödlök eller ansjovis (f. 6 pers.).

1 1/2 msk. smör (30 gr.)	salt
4 msk. mjöl (40 gr.)	socker
6 dcl. fiskspad	vitpeppar
3 msk. hackad persilja ell. 2 msk. hackad gräslök ell. 2 hårdkokta, hackade ägg ell. 1—2 rödlökar ell. 4—6 ansjovisfiléer	(1 äggula)
	1/2 msk. kallt smör (10 gr.)

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskspadet spädes på och såsen får koka 5 min., varefter persiljan eller gräslöken eller de hackade äggen tillsättas och såsen avsmakas med kryddorna; sist iröres det kalla smöret.

Om så önskas, avredes såsen med 1 äggula, innan det kalla smöret tillsättes.

Användes lök i såsen, skalas och förvälles den 5 min. i lätt saltat vatten, får rinna av, skäres i skivor och brynes i smöret, innan mjölet tillsättes.

Kokas såsen med ansjovis, stötas filéerna i stenmortel med 10 gr. smör och läggas i, tillika med 1 msk. hackad persilja, då såsen är färdigkokt.

425. Senapssås (f. 6 pers.).

1 1/2 msk. smör (30 gr.)	6 dcl. fiskspad
4 msk. mjöl (40 gr.)	salt, socker
2—3 tsk. torr engelsk eller fransk senap	(1 äggula)
	1/2 msk. kallt smör (10 gr.)

BEREDNING: Smör, mjöl och engelsk senap fräsas 2 min., fiskspadet spädes på och såsen får koka 5 min., avsmakas med kryddorna och sist iröres det kalla smöret. Smör och såser till fisk.

Användes fransk senap utröres den med litet fiskspad och tillsättes samtidigt med kryddorna. Om så önskas, avredes såsen med 1 äggula. Såsen kan tillagas av mjölk eller buljong istället för fiskspad.

426. Kaprissås (f. 6 pers.).

1½ msk. smör (30 gr.)	1—2 msk. kaprisättika
4 msk. mjöl (40 gr.)	salt, socker
5 dcl. fiskspad eller buljong	vitpeppar
1 dcl. tjock grädde	1—2 äggulor
2 msk. hackad kapris	(½ msk. kallt smör (10 gr.)

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskspadet och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Kaprisen och ättikan tillsättas och såsen får ett uppkok, avsmakas med kryddorna och avredes med den uppvispade äggulan. Om så önskas, tillsättes sist det kalla smöret.

Serveras huvudsakligen till fisk men även till kokt kalv- eller lammbringa.

427. Korintsås (f. 6 pers.).

2 msk. korinter (50 gr.)	1 msk. socker eller sirap
6½ dcl. vatten	1—2 msk. ättika, salt
1½ msk. smör (30 gr.)	(1 äggula)
4 msk. mjöl (40 gr.)	½ msk. kallt smör (10 gr.)

BEREDNING: Korinterna rensas, sköljas mycket väl i flera ljumma vatten, sättas på i 6½ dcl. kallt vatten och få koka mjuka; hällas upp i durkslag och korintspadet användes till såsen. Smör och mjöl fräsas 2 min., korintspadet spädes på och såsen får koka 5 min. Korinterna läggas i, såsen avsmakas med socker eller sirap, ättika och salt och avredes, om så önskas, med den uppvispade äggulan. Sist iröres det kalla smöret.

Såser till kött.

SÅSER TILL KÖTT.

428. Köttsky.

VID stekning av kött erhålles sky till sås, men den är ofta otillräcklig, särskilt för större hushåll, där många olika slag av såser och smårätter dagligen tillagas. Det är därför nödvändigt att hava till hands något, varav sås kan beredas eller förbättras; till detta ändamål kunna buljong och köttextrakt användas, men bäst är att särskilt bereda köttsky.

Till köttsky kan de billigaste delarna av oxen användas, såsom halsen och läggen, samt råa eller stekta rester av kalv, får, svin, höns och vilt, ben och senor, allt väl sönderhugget. I en järngryta brynes rikligt med smör eller flottyr, köttet och benen nedläggas däri och brynas väl tillsammans med ett par skalade och skurna lökar, 2 morötter och 1 selleri, ansade och skurna i skivor, samt några vitpepparkorn. Då köttet är brynt, påspädes så mycket efterbuljong eller vatten att det står jämt med köttet. Skummas väl och får sakta koka 5—6 tim., varefter skyn silas genom hårsikt eller servett och hopkokas mera, om så önskas. Den får stå till följande dag, så att flottet stelnar. Då skyn skall användas, avtages den stelnade flottkakan. Användes ej all köttsky på en gång, bör resten kokas upp med flottet, som får stelna. Får flottkakan ligga orubbad över köttskyn, kan den förvaras flera veckor utan att skadas.

Den sky, som erhålles antingen köttet är stekt i ugn eller gryta, bör vara tillräcklig till den mängd sås som behöves till steken, såvida den är väl skött. Då steken är upptagen, silas skyn genom sässil, stekgrytan vispas ur med litet kokande buljong eller vatten, som silas till den övriga skyn, så att allt blir tillvarataget.

Skyn får stå 5—10 min. för att fettet skall hinna flyta upp, varefter det bortskummas väl och såsen beredes sedan som i inledningen är sagt. Skyn kan med fördel serveras till vissa kötträtter utan att avredas.

429. Steksås (f. 6 pers.).

1 msk. smör (20 gr.)	(1 dcl. tjock grädde)
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt
5 dcl. köttsky	vitpeppar

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., köttskyn spädes på och såsen får koka 5 min. Om så önskas, tillsättes grädden och såsen får ett uppkok, varefter den avsmakas med kryddorna. Såser till kött.

430. Brun sås (Spansk sås) (f. 12 pers.)

2 chalottenlökar	1 dcl. vitt vin
1 morot	5 msk. mjöl (50 gr.)
5 persiljestjälkar	6 dcl. god köttsky av steken
50 gr. mager, rökt skinka	salt, vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)	1/2—1 dcl. madera
1 lit. förut beredd köttsky	

BEREDNING: Lökarna och moroten ansas och skäras i bitar, persiljestjälkarna rensas, sköljas, vridas i en duk, skinkan skäres i tärningar och alltsammans brynes lätt i 1 msk. av smöret. Den förut beredda köttskyn samt det vita vinet tillsättas och få koka sakta med lock omkr. 2 tim., varefter vätskan silas genom hårsikt, skummas och mätes — bör utgöra 8 dcl. Resten av smöret fräses med mjölet 2 min., den med grönsakerna kokta köttskyn och den skummade köttskyn av steken spädas på, litet i sänder, varefter såsen avsmakas med kryddorna och madera samt får koka under rörning 15 min. Avsmakas med mera madera, om så önskas. Användes denna sås till vilt, uteslutes vinet, och såsen avsmakas med 1—2 msk. svart eller röd vinbärsgelé.

431. Brun champinjonsås (f. 6. pers.).

1 burk champinjoner (1/4 lit.)	5 dcl. köttsky
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 dcl. champinjonspad
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt, vitpeppar

BEREDNING: Champinjonerna skäras i skivor eller tärningar och fräsas i smöret, tills det är klart, då klämmes svampen upp med en sked och smöret fräses med mjölet 2 min. Köttskyn och champinjonspadet spädas på och såsen får koka 5 min., de frästa champinjonerna läggas i och såsen avsmakas med kryddorna. Om så önskas, kan litet madera eller vitt vin tillsättas.

432. Murkelsås (f. 6 pers.).

15 gr. torkade murklor	5 dcl. köttsky
1/2 lit. kallt vatten	1 dcl. tryffelspad
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	salt
3 msk. mjöl (30 gr.)	vitpeppar

Såser till kött.

BEREDNING: Murklorna sköljas och få ligga i rikligt med vatten några tim. De påsättas i det kalla vattnet och få koka, tills de äro mjuka, eller omkr. 1/2 tim., då de hällas upp i durkslag och spadet tillvaratages. Svampen skäres i små tärningar, vilka fräsas i smöret, tills det blir klart. Såsen beredes därefter som i föregående recept.

433. Tryffelsås (f. 6 pers.).

1 burk tryffel (1/8 lit.)	1 msk. mondamin (15 gr.)
tryffelspad	5 dcl. stark, brun köttsky
1 dcl. madera eller scherry	salt, cayenne

BEREDNING: Tryffeln skäres i små tärningar och kokas i spadet och vinet, med lock, omkr. 10 min. Mondaminmjölet utröres med 1/2 dcl. av köttskyn, den övriga köttskyn spädes på svampen, får koka upp och avredes med mjölet. Såsen får därefter koka, under rörning, 5 min., och avsmakas med kryddorna. Såsen kan även redas av med smör och mjöl som i n:o 428.

434. Olivsås (f. 6 pers.).

9 konserverade oliver	3 msk. mjöl (30 gr.)
6 dcl. god köttsky eller buljong	salt (socker), vitpeppar
2 msk. smör (40 gr.)	(2 äggulor, 1 dcl. tjock grädde)

BEREDNING: Oliverna skalas i jämna ringar från kärnorna, dessa avkokas 10 min. i köttskyn för att såsen skall få starkare olivsmak. Smör och mjöl fräsas 2 min., köttskyn silas från kärnorna och spädes på, litet i sänder, oliverna läggas i och såsen får koka under rörning 10 min. Avsmakas med kryddorna och avredes, om så önskas, med de uppvispade äggulorna och grädden. Serveras till kokt kalv- eller lammbringa.

435. Maderasås (f. 6 pers.).

1 msk. smör (20 gr.)	1/2 dcl. madera
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt
5 dcl. stark köttsky	cayenne

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., köttskyn spädes på och såsen får koka 5 min. Vinet tillsättes, såsen får ett uppkok och avsmakas med kryddorna.

Om så önskas, kan smör och mjöl uteslutas och köttskyn istället redas av med 1 msk. mondamin, utrört i $^1/_2$ dcl. kall köttsky. **Såser till kött.**

436. Béarnaisesås (f. 6 pers.).

1 tsk. hackad chalottenlök	180 gr. smält smör
$^1/_2$ gr. vitpeppar	cayenne
2 gr. salt	20 gr. hackade dragonstjälkar
4 msk. god ättika	3 msk. god köttsky eller fiskbuljong
5 äggulor	

BEREDNING: Löken, pepparn, saltet och ättikan blandas i såskastrullen och hopkokas tills $^1/_3$ återstår. Kastrullen skjutes åt sidan, de uppvispade äggulorna tillsättas och såsen får sjuda under stark vispning, varefter det smälta, något avsvalnade smöret tillsättes så småningom. Såsen vrides genom tunn duk, avsmakas med cayenne och avslutas med de hackade dragonstjälkarna och, om så önskas, med köttskyn eller fiskbuljongen. Den värmes i vattenbad, tills den är ljum, och serveras genast. Upphettas den för mycket, skär den sig.

437. Béchamelsås (f. 6 pers.).

$^1/_2$ tsk. finhackad rödlök	40 gr. torrt mjöl
50 gr. magert kalvkött (i fina tärningar)	7 dcl. kokande mjölk
60 gr. smör	salt, vitpeppar
	(*litet* riven mesost)

BEREDNING: Löken och köttet fräsas i smöret, tills det blir klart, då tillsättes mjölet och fräses med smöret 2 min. Mjölken spädes på, kryddorna tillsättas och såsen får koka under rörning 15 min., varefter den vrides genom duk, avsmakas och värmes i vattenbad. Serveras till kokt höns, kalv- eller lammkött och kan, om så önskas, tillsättas med ett par msk. hackade champinjoner, frästa i smör. Användes till gratin samt till royal på fisk och fågel m. m.

438. Tomatsås (f. 6 pers.).

6 tomater	1 dcl. grädde
$1\,^1/_2$ msk. smör (30 gr.)	1 äggula
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt
4 dcl. buljong	vitpeppar

Såser till kött.

BEREDNING: Tomaterna skalas och passeras. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen, tomatpurén och grädden spädas på och såsen får koka 5 min. Den avredes med den uppvispade äggulan, får sjuda och avsmakas med kryddorna.

439. Dillsås (f. 6 pers.).

1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1—2 msk. ättika
3 msk. mjöl (30 gr.)	2—3 tsk. socker (10—15 gr.)
5 dcl. köttspad	salt
1—2 msk. finhackad dill	1—2 äggulor

BEREDNING: En msk. av smöret fräses med mjölet 2 min., spadet spädes på och såsen får koka 5 min. Den hackade dillen lägges i, såsen avsmakas med ättikan och kryddorna, den uppvispade äggulan tillsättes och såsen får sjuda under stark vispning men ej koka, ty den skär sig lätt. Såsen avslutas med resten av det kalla smöret.

440. Pepparrotssås (f. 6 pers.).

2 msk. smör (40 gr.)	2—3 msk. riven pepparrot
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt
5 dcl. kött- eller fiskspad eller 6 dcl. god mjölk	socker

BEREDNING: En msk. av smöret fräses med mjölet 2 min., spadet eller mjölken spädes på och såsen får koka 5 min. Pepparroten lägges i jämte resten av smöret och såsen avsmakas med kryddorna.

Pepparroten skrapas, sköljes, får ligga i kallt vatten 1 tim., torkas med en duk och rives på rivjärn.

441. Frikassésås (f. 6 pers.).

2 msk. smör (40 gr.)	2—3 äggulor
5 msk. mjöl (50 gr.)	salt, socker, vitpeppar
6 dcl. köttspad	2—3 tsk. citronsaft

BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., spadet spädes på och såsen får koka 5 min. De uppvispade äggulorna tillsättas och såsen får sjuda under vispning; avsmakas med kryddorna och citronsaften samt hälles över det skurna köttet.

KALLA SÅSER.

Kalla såser.

Till fisk, kött och grönsaker.

442. Äkta majonnäs (f. 6—9 pers.).

2 äggulor	1 msk. dragonättika ell. vinäger
1 tsk. salt (5 gr.)	2 dcl. fin matolja
några korn cayenne	$^1/_2$—1 msk. citronsaft
($^1/_4$ tsk. fransk senap)	1 msk. kokande vatten

BEREDNING: Äggulorna läggas i en stor spilkum tillika med kryddorna (samt senapen, om så önskas) och röres med träsked 10 min. Ättikan hälles så småningom över gulorna under kraftig rörning. Då ättikan blandas med gulorna, tillsättes oljan i en smal stråle under jämn rörning. Såsen avslutas med citronsaften och det kokande vattnet — detta senare för att förhindra att den skär sig. Majonnäs, tillagad på detta sätt, är ganska flytande, den bör därför stå på svalt (ej för kallt) ställe 4—5 tim. för att tjockna. Den kan förvaras 3—4 dagar utan att taga skada, blott den är väl övertäckt och ej får stå på is. Har såsen skurit sig, kan detta avhjälpas genom att så småningom röra ned den i 1 äggula och $^1/_2$ msk. ättika. Såsen blir ljusare, om senapen utesluts och enbart citronsaft användes i stället för ättika.

Särskilda apparater för beredning av majonnäs finnas i handeln; ävenså lösa trattar för tillsättande av oljan.

443. Kokt majonnäs (f. 6—9 pers.).

1 $^1/_2$ msk. smör (30 gr.)	1 msk. vinäger
3 msk. mjöl (30 gr.)	2 msk. fin matolja
$^1/_4$ tsk. engelsk senap	1 msk. citronsaft
3 dcl. vatten	1 dcl. tjock grädde, 2 tsk. salt
2 äggulor	$^1/_2$ tsk. socker, $^1/_4$ tsk. vitpeppar

BEREDNING: Smör, mjöl och senap fräsas 2 min., vattnet spädes på, litet i sänder, och såsen får koka under rörning 10 min. Den upphälles och röres, tills den är avsvalnad, då äggulorna, en i sänder, iröras och såsen arbetas med slev omkr. $^1/_2$ tim. under det att vinägern, matoljan och citronsaften tillsättas, litet i sänder, under jämn rörning. Den till hårt skum slagna grädden röres i och såsen avsmakas noga med kryddorna. Denna sås användes i stället för äkta majonnäs för dem som ej fördraga matolja.

444. Remouladesås I (f. 6—9 pers.).

Äkta majonnäs	1 tsk. finhackad persilja
2 tsk. fransk senap	1 tsk. " körvel
$^{1}/_{2}$ msk. fint hackad saltgurka	1 tsk. " dragon
$^{1}/_{2}$ msk. hackad kapris	$^{1}/_{2}$ tsk. ansjovisessens

BEREDNING: Äkta majonnäs beredd som i n:o 442 tillsättes med senapen, saltgurkan, kaprisen, persiljan, körveln, dragon och ansjovisessensen. Såsen omröres väl och avsmakas noga. Serveras till hummer, stekt fisk, kallt kött och höns. Kan, om så önskas, färgas grön med spenatfärg.

445. Remouladesås II (f. 6—9 pers.).

2 äggulor	1 msk. kapris
1 tsk. salt (5 gr.)	3 hårdkokta äggulor
$^{1}/_{4}$ tsk. vitpeppar	2 tsk. grön, fransk senap
1 msk. dragonättika ell. vinäger	1 msk. biffsås, $^{1}/_{2}$ tsk. ansjovisessens
3 msk. fin matolja	2 dcl. tjock grädde
$^{1}/_{2}$ ättiksgurka	

BEREDNING: Äggulorna röras med saltet och pepparn 15 min. Ättikan tillsättes, litet i sänder, under kraftig rörning, därefter tillsättes matoljan i en fin stråle, under jämn rörning. Ättiksgurkan skäres i bitar, stötes i stenmortel tillsammans med kaprisen och passeras jämte äggulorna genom hårsikt. Denna massa blandas i såsen tillika med senapen, biffsåsen, ansjovisessensen och den till hårt skum slagna grädden. Såsen avsmakas noga. Serveras som föregående.

446. Vincent-sås (f. 6—9 pers.).

15 gr. persilja	30 gr. spenat
15 gr. körvel	$^{1}/_{2}$ lit. vatten, 1 tsk. salt
15 gr. dragon	4 hårdkokta äggulor
15 gr. gräslök	äkta majonnäs
30 gr. vattenkrasse	1 tsk. worcestershire-sås

BEREDNING: Grönsakerna rensas, sköljas, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka 2 min., hällas upp i durkslag, nedsänkas i kallt vatten och få rinna av väl. De stötas därefter till-

sammans med äggulorna i stenmortel till en fin massa, som passeras genom hårsikt och blandas med majonnäsen, se n:o 442, som bör vara mycket tjock. Såsen avslutas med worcestershire-såsen, avsmakas och serveras till kallt kött i allmänhet samt till à-la-dauber. Kalla såser.

447. Cumberlandssås (f. 6 pers.).

1 tsk. apelsinskal } i trådfina	1 tsk. engelsk ell. fransk senap
1 tsk. citronskal } strimlor	saften av 1 apelsin
1 tsk. *finhackad* chalottenlök	saften av $^1/_2$ citron
4 msk. rött vinbärsgelé	*litet* cayenne
$1\,^1/_2$ dcl. fint portvin	*litet* stött ingefära

BEREDNING: Allt det vita skäres bort från apelsin- och citronskalet, varefter de skäras i trådfina strimlor, mätas, förvällas 2 min. i kokande vatten, inklappas i en duk och få kallna. Den hackade löken förvälles 1 min. i kokande vatten och pressas väl i en duk. Vinbärsgelét upplöses med vinet, blandas med skalen, löken, senapen, apelsin- och citronsaften och såsen avsmakas noga med kryddorna. Serveras till kall fågel och villebråd.

448. Saladsås (f. 6 pers.).

$^1/_4$ tsk. salt	$1-1\,^1/_2$ msk. vinäger
några korn paprika	4 msk. fin matolja
$^1/_2$ tsk. socker	(1 tsk. fransk senap)

BEREDNING: Kryddorna läggas i en skål och blandas med vinägern, varefter oljan tillsättes, litet i sänder, strax innan såsen skall serveras. Denna sås användes till grönsalad, potatissalad samt, tillsatt med litet fransk senap, till hummer- och fisksalad.

449. Kall hummersås (f. 6 pers.).

Skal och rom av 2 humrar	2 msk. fin matolja
2 msk. smör (40 gr.)	2 dcl. tjock grädde
1 msk. vinäger	salt, socker, paprika

BEREDNING: Skalen, rommen, fettet av hummern och smöret stötas i stenmortel till en fin massa, som passeras genom hårsikt och vrides genom muslin. I den passerade massan till-

sättas vinägern och matoljan, litet i sänder, under rörning. Den till hårt skum slagna grädden blandas i försiktigt och såsen avsmakas med kryddorna. Slås över sönderskuren hummer eller kräftstjärtar.

450. Skarpsås (f. 6 pers.).

2 hårdkokta och 2 råa äggulor
1/4 tsk. salt
2—3 tsk. socker
1/4 tsk. vitpeppar
1 tsk. torr eller fransk senap
1—1 1/2 msk. vinäger
2 1/2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: De hårdkokta äggulorna passeras genom sikt och röras väl med de råa äggulorna, kryddorna, senapen och vinägern, därefter tillsättes den till hårt skum slagna grädden och såsen avsmakas noga. Användes till grönsalad och andra kalla rätter för dem, som ej fördraga matolja. Kan tillsättas med finhackad dill eller gräslök, om den serveras till kall fisk.

451. Kall pepparrotssås (f. 6 pers.).

Pepparrot (omkr. 60 gr. riven)
3 dcl. tjock grädde
2—3 tsk. socker
1/4 tsk. salt
ättika efter smak

BEREDNING: Pepparroten skrapas, sköljes, får ligga i kallt vatten 1 tim., torkas med en duk, rives på rivjärn, väges och täckes över, annars blir den mörk. Grädden vispas till hårt skum, pepparroten tillsättes genast och såsen avsmakas med socker, salt och ättika. Serveras till kokt braxen, höns, kalv- och lammkött.

452. Sås till sillsalad (f. 6 pers.).

2 1/2 dcl. tjock grädde
1/4 tsk. salt
1/4 tsk. vitpeppar
2—3 tsk. socker
2—3 msk. rödbetsättika

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum och avsmakas med kryddorna och ättikan. Många föredraga att servera grädden ovispad, men då bör beräknas 3 dcl. grädde.

SÖTA SÅSER.

453. Fin vaniljsås (f. 6 pers.).

1 stång vanilj
1 dcl. vatten
4 äggulor
50 gr. strösocker
4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Vaniljen lägges i en kastrull, vattnet tillsättes, locket lägges på och vaniljen får sakta koka, tills vattnet är nästan inkokat. Äggulorna och sockret läggas i ett fat och vispas 20 min. — Grädden slås i kastrullen, får koka upp, vaniljstången borttages och grädden hälles på äggen under stark vispning. Såsen får därefter sjuda över elden under fortsatt vispning, tills den är tjock och pösig; hälles upp och vispas, tills den är kall.

454. Grundsås till olika slags söta såser (f. 12 pers.).

4 äggulor
75 gr. strösocker
2 tsk. potatismjöl (10 gr.)
1/2 lit. mjölk

BEREDNING: Äggulorna och sockret vispas, tills massan blir vit och skummig. Potatismjölet utröres med 2 msk. av den kalla mjölken och iblandas. Resten av mjölken kokas upp och hälles på äggulorna under stark vispning. Såsen får därefter sjuda över elden under fortsatt vispning, tills den är tjock; hälles upp och vispas, tills den är kall. Denna sås tillsättes sedan antingen med rom, arrak, fruktsaft, citron, apelsin, vanilj, karamell, kaffe eller kakao efter smak. Serveras både varma och kalla. Hållas varma i vattenbad.

455. Fin citronsås (f. 12 pers.).

Skal och saft av 1 citron
2 kkp. krossocker
2 dcl. franskt vin
1 dcl. vatten
6 äggulor
2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Citronen sköljes väl och torkas, det gula skalet avrives mot sockret, citronen klyves och saften pressas ut. Alla ingredienserna, utom grädden, blandas i en blankskurad kastrull och vispas, tills sockret är smält. Kastrullen sättes över elden och

krämen får sjuda, under stark vispning, tills den är tjock och pösig. Den hälles då upp och vispas tills den är kall, varefter den till hårt skum slagna grädden blandas i och såsen avsmakas.

456. Fransysk sås (f. 6 pers.).

2 äggulor
75 gr. strösocker
150 gr. fint smör
3—4 msk. fin konjak
litet stött muskotblomma

BEREDNING: Äggulorna och sockret vispas 20 min. Smöret tvättas och vattnet arbetas ur väl, varefter det röres, tills det är vitt och pösigt, då äggmassan iröres, litet i sänder, och sist tillsättes konjaken teskedsvis samt, om så önskas, litet finstött muskotblomma under fortsatt jämn rörning. Såsen serveras genast till varma frukträtter.

457. Vinsås (Skumsås) (f. 12 pers.).

5 äggulor
125 gr. strösocker
5 dcl. renskt vin

BEREDNING: Äggulorna skiljas omsorgsfullt från vitorna, läggas i en blankskurad kastrull och vispas med sockret 15 min. Vinet hälles i och såsen får sjuda över elden under stark vispning, tills den är tjock och pösig, då den hälles upp och serveras *genast*.

458. Mandelsås (f. 6 pers.).

50 gr. mandel, därav 6 bittra
5 dcl. grädde
3 äggulor
40 gr. strösocker

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas i ugnen, drives genom mandelkvarn och stötes i stenmortel med 2 tsk. av grädden till en fin massa. — Äggulorna och sockret vispas 20 min. Den övriga grädden kokas upp med mandelmassan och vrides genom muslin. Grädden kokas upp ånyo och hälles över äggmassan under stark vispning. Såsen får därefter sjuda, under fortsatt vispning, tills den är tjock och pösig, då den hälles upp och vispas, tills den är kall. Såsen avsmakas, om så önskas, med *litet* arrak, vin eller likör, och kan även färgas grön med spenatgrönt eller skär med karmin.

459. Chokladsås (f. 6 pers.).

60 gr. sockrad blockchoklad
1/2 lit. grädde
2 äggulor
1—2 msk. strösocker (15 gr.)
1/2 msk. potatismjöl (8 gr.)
(konjak eller likör)

BEREDNING: Chokladen fördelas fint i grädden, som får koka upp under vispning, så att chokladen smälter. Äggulorna röras med sockret och potatismjölet till skum, den kokande mjölken tillsättes under stark vispning och såsen får därefter sjuda över elden, under fortsatt vispning, tills den är tjock och pösig. Serveras både varm och kall till puddingar och tårtor och kan om så önskas, avsmakas med litet konjak eller likör. Såsen kan även blandas med 1 1/2 dcl. tjock grädde, vispad till hårt skum.

460. Saftsås (f. 6 pers.).

3 dcl. söt eller sur saft
2 dcl. vatten
2 tsk. potatismjöl (10 gr.)
(citronsaft)

BEREDNING: Saft och vatten blandas och få koka upp samt flyttas till sidan av spisen. — Användes sur saft, tillsättes socker efter smak. — Potatismjölet utröres med 2 msk. kallt vatten och tillsättes i saften under rörning. Såsen får därefter koka 2 min., avsmakas med mera socker och citronsaft, om så önskas. Serveras varm eller kall.

461. Apelsinsås (f. 6 pers.).

1 dcl. vatten
65 gr. toppsocker
skalet av 1 1/2 apelsin
saften av 3 apelsiner
2—3 msk. renskt ell. franskt vin
2 tsk. potatismjöl (10 gr.)

BEREDNING: Av vattnet och sockret kokas en simmig sockerlag, som skummas väl. Apelsinerna tvättas och torkas. På 1 1/2 apelsin avrives skalet nätt och blandas med sockerlagen tillika med den utpressade apelsinsaften. Vinet tillsättes, saften får koka upp, avsmakas och spädes, om så önskas, med litet vatten. Såsen avredes som i föregående recept och kan serveras både varm och kall.

462. Fruktsås (f. 6 pers.).

1 hg. torkade äpplen, päron ell. aprikoser
5 dcl. vatten
50 gr. socker
1 tsk. potatismjöl (5 gr.)
(citronskal eller citronsaft)

BEREDNING: Den torkade frukten sköljes i flera ljumma vatten och får ligga några tim. i det vatten, vari den skall kokas. Den sättes på med sockret och får koka, tills den är mjuk, då frukten passeras. Purén avredes med potatismjölet, utrört i 1 msk. kallt vatten, och får koka 2 min. Såsen avsmakas och tillsättes, om så önskas, med litet citronskal eller citronsaft. Serveras varm eller kall.

463. Plommonsås (f. 6 pers.).

150 gr. katrinplommon
5 del. vatten
50 gr. socker
1 tsk. potatismjöl (5 gr.)

BEREDNING: Plommonen sköljas i flera ljumma vatten och inklappas i en duk. Hälften av dem stötas i stenmortel, så att kärnorna krossas. De stötta och de hela plommonen få ligga några tim. i det vatten, vari de skola kokas. De få därefter koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då de passeras genom hårsikt. Fruktpurén kokas upp med sockret och avredes som i n:o 460. Avsmakas, om så önskas, med litet citronsaft och serveras varm eller kall. Sås av torra körsbär beredes på samma sätt.

464. Brylésås (f. 6 pers.).

1 tsk. smör
4 hg. strösocker
2 del. kokande vatten
1 del. vitt vin

BEREDNING: En stekpanna gnides ur väl, smörjes med det kalla smöret och ställes vid sidan av spisen, så att den blir ljum. Sockret lägges i, pannan sättes över elden och sockret röres, tills det smält och fått en vacker brun färg. Då tillsättes vattnet och vinet, och såsen får ett uppkok, hälles upp och serveras kall till mondaminpudding m. m.

465. Brinnande sås (f. 6 pers.).

2 hg. socker
1 1/2 del. kokande vatten
1 1/2 del. konjak

BEREDNING: Sockret lägges i en ljum stekpanna och röres över elden, tills det smält och fått en ljusbrun färg. Då tillsättes vattnet; när såsen avsvalnat, slås konjaken varsamt däröver och påtändes. Serveras brinnande till märgpudding m. m.



Festmåltid i Italien på femtonhundratalet.

KÖTTRÄTTER.

Kött-rätter.

Några anvisningar för uppköp och behandling av kött.

VID UPPKÖP av kött med ben beräknas omkring 250 gr. för varje person; av benfritt kött såsom filé och biff anses 1—1 ½ hg. vara tillräckligt.

Oxkött av prima eller fullgod beskaffenhet skall hava frisk röd färg — färgen blir mörkare om köttet hängt något — musklerna skola vara genomväxta med fett, så att köttet vid tvärsnitt har marmorerat utseende. Talgen eller fettet skall vara gulvit och fast. Kött av djur på 3—5 år är bäst.

Gott *fårkött* skall hava djupröd färg och vitt, hårt fett — tackan föredrages och anses bäst vid 1 ½—3 år. *Lammkött* är betydligt ljusare, nästan vitt till färgen, är mera fintrådigt och mindre fett, därför mera lättsmält än köttet av äldre djur, bäst är köttet hos lamm av omkr. ½—1 års ålder. *Dilamm* på 1—1 ½ mån. anses av många som en läckerhet.

Av de ljusa köttslagen *kalv* och *svin* skall *gödkalv* på omkr. 5—6 mån. hava svagt skärt, nästan vitt kött och vitt fast fett; *färskt svinkött* av djur på 6—8 mån. skall ha gråskär färg och späcket, fettlagret under svålen, skall vara vitt, kännas fast och

kornigt, ej klibbigt. Svålen skall vara ljus, slät och tunn. Svinkött, som skall beredas till charkuterivaror, bör vara av djur på omkr. 1 år.

Medelfett kött är bäst, det blir mört och välsmakande vid stekning och kokning, då magert kött däremot blir torrt och smaklöst. Huru de slaktade djuren skola styckas och de olika delarna användas synes av vidfogade styckningsplanscher och efterföljande recept.

Nyslaktat kött användes endast till buljong; när köttet skall kokas för andra ändamål eller framförallt när det skall stekas, bör det hänga några dagar — 4—14, beroende av årstiden — i kallt rum, innan det anrättas. Det blir därigenom mörare och fordrar kortare stekningstid. Under tiden torkas det en gång om dagen med en torr handduk för att avlägsna den klibbiga limbildningen på ytan. Magrare delar av köttet, som skola stekas, böra även bultas med en fuktig köttklubba.

Köttets mest närande beståndsdelar äro lösliga i vatten och dessa utdragas och förspillas, om köttet får ligga i vatten när det skall tvättas. Det bör därför, när det skall anrättas, endast torkas väl med en duk, urvriden i hett vatten, äggvitämnet på ytan av köttet stelnar därvid och bildar en skyddande hinna omkring köttet.

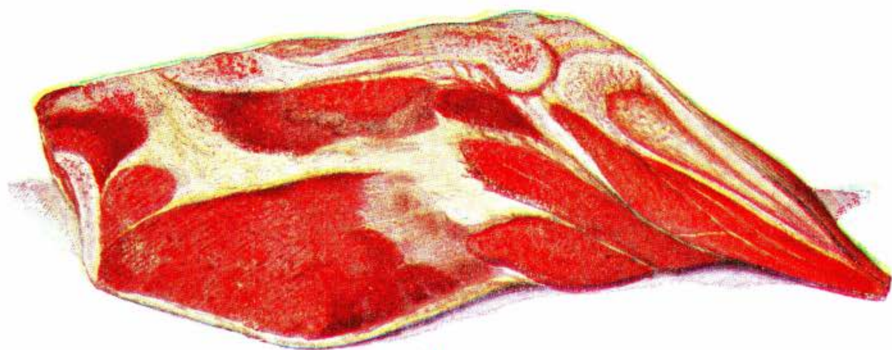
Späckning av kött. Mera magra delar av djuret, såsom lårstycken av oxe eller fårkyl, tåla ej någon längre upphettning utan att bli torra och böra därför späckas, innan de stekas. Därtill användes späckfläsk, som skäres i fyrkantiga strimlor, vilka böra vara lika långa som köttet och omkr. 8 mm. tjocka. Dessa strimlor kryddas med salt och peppar och få ligga ett par tim. för att hårdna. De instickas därefter i köttet på lika avstånd från varandra med tillhjälp av en späcknål eller späckpinne. Till varje kg. kött beräknas 1 hg. späck.

Stekning av kött bör gå ut på att så fullständigt som möjligt söka bibehålla närings- och smakämnena i köttet. Vid stekning i gryta eller stekpanna brynes köttet på alla sidor, varvid äggvitämnet på ytan stelnar ännu fullständigare och bildar en skorpa, som innesluter köttsaften. Detsamma sker även då köttet brynes i en het ugn.

Vid stekning spädes med någon vätska, dels för att sänka värmegraden hos det heta fettet, vari köttet stekes, dels för att ersätta det vatten, som genom avdunstning bortgår, men märk väl, att steken skall ösas först och spädas sedan, ej tvärtom.

Köttet vändes med träskedar eller stekspade; gaffel användes ej förrän köttet skall skäras för.

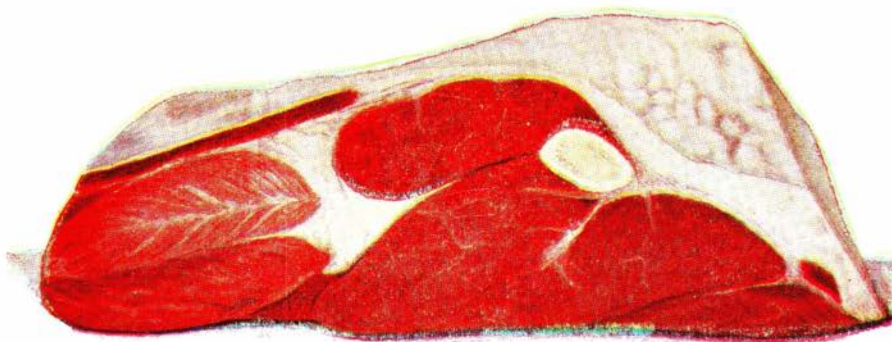
Vid stekning i ugn beräknas 1—1 $^1/_2$ tim. för varje kg. kött med 15 min. mer för varje kg. ökad vikt. För rostbiff beräknas 20—25 min. för varje kg.



1



2



3



4

1. Innanlår 2. Utanlår 3. Rostbiff 4. Fransyska

Vid stekning i gryta åtgår något längre tid, omkr. $1^{3}/_{4}$—2 tim. för varje kg. Steknings- eller kokningstiden kan ej i en allmän regel bestämmas, den beror dels av djurets ålder och dels av värmegraden. Köttet prövas med en vispkvist eller en späcknål, går den lätt igenom utan motstånd och är köttsaften, som sipprar ut, ofärgad, är köttet tillräckligt stekt eller kokt. **Rätter av oxkött.**

Köttet kokas i två olika syften, dels med avsikt att ur detsamma utdraga närings- och smakämnena, då det sättas på i *kallt* vatten — se vidare »kokning av buljong», sid. 126 — dels med avsikt att i detsamma bibehålla dessa ämnen, då köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och sättes på i *kokande* vatten.

Vid kokning av kött bör iakttagas, att spadet får koka sakta och jämnt och att köttet ej får ligga kvar i spadet, då det är färdigkokt.

RÄTTER AV OXKÖTT.

466. Rostbiff (f. 12—15 pers.).

5 kg. rostbiff eller dubbelbiff
2 msk. salt (30 gr.)
vatten

BEREDNING: Rostbiff bör hänga 1—2 veckor allt efter årstiden och därunder dagligen torkas med en torr handduk. Den bultas på skinnsidan med en fuktig köttklubba, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och ingnides med saltet. Om ej särskild »rostbiffpanna» finnes, lägges köttet, med filén upp, på ett galler i en långpanna, som insättes i *varm* ugn. Ugnen får ej från början vara för het, ty fettet bör delvis smälta, innan steken brynes. Litet kokande vatten hälles i pannan och hettan ökas så småningom. Då steken är brun, öses den var 10:e min. med skyn, som, då så behöves, spädes med kokande vatten. (Märk väl! Steken öses först och spädes sedan, ej tvärtom.) Stekningstiden beräknas till 20—25 min. för varje kg. Blir köttet för brunt, lägges en plåt över det eller ock belägges det med ett smörbestruket papper. Rostbiff lägges upp på varmt fat och skäres för vid bordet — se förskärning. Skyn silas, skummas väl, kokas ihop, avsmakas och serveras oavredd.

Rostbiff serveras med fransk potatis, potatiskroketter eller grönsaker samt med glaserad lök och om så önskas med spånor av pepparrot. Pepparroten skrapas, sköljes, torkas och skäres med gurkhyvel.

Användes »rostbiffpanna», spädes rostbiffen ej med vatten och behöver ej ösas över.

Kall rostbiff serveras med potatis- eller legymsalad.

467. Revstek (f. 12 pers.).

3 kg. dubbelbiff eller högrev
1 msk. salt (15 gr.)
2 hg. rökt skinka, i skivor
4 msk. smör (80 gr.)
2 morötter
3 chalottenlökar
½ lit. kokande buljong
½ lit. madera

BEREDNING: Köttet korthugges innan det väges. Revbenen skäras bort, men ryggraden får sitta kvar. Det mesta fettet på yttersidan putsas bort, köttet gnides med saltet och späckas eller belägges med skinkskivorna, som fastbindas med segelgarn, doppat i kokande vatten. En långpanna smörjes med det kalla smöret, på så stor fläck köttet upptar, de ansade och i tjocka skivor skurna morötterna samt de skalade och i klyftor skurna lökarna läggas i och ovanpå lägges köttet med yttersidan upp. Det sättes in i varm ugn och öses ofta med smöret, tills det är vackert brynt (grönsakerna få ej brännas) och spädes därefter litet i sänder med buljongen och vinet. Köttet öses över omkr. var 10:de minut och får steka, tills det är mört, vilket prövas med en vispkvist (se sid. 233); det upptages och snörena klippas bort. Steken skäres, lägges upp på varmt fat, garneras med grönsakspastejer eller potatiskroketter och kruskål eller persilja. Serveras med brun sås (se n:o 430).

Revstek kan även stekas i gryta ovanpå spisen.

468. Grytstek (f. 12 pers.).

2 kg. benfritt innanlår
2 hg. späck
2 hg. flottyr
1 msk. salt (15 gr.)
¼ tsk. vitpeppar
3 msk. mjöl (30 gr.)
1½ lit. kokande buljong
1 lagerblad
10 hela kryddpepparkorn
2 rödlökar

BEREDNING: Köttet förberedes och späckas (se sid. 232), varefter det bindes, ej för hårt, med segelgarn, förut doppat i hett vatten, så att det får vacker form. Flottyren upphettas i en järngryta (ej för stor), köttet brynes däri på alla sidor, tills en vacker brun skorpa bildats, då det upptages och beströs med saltet. Flottyren upphälles och grytan gnides ur väl med vitt

papper. Steken ilägges åter, beströs med mjölet och buljongen samt kryddorna och de skalade lökarna tillsättas. Den får därefter *sakta* steka med tätt lock 3½—4 tim. och vändes några gånger under tiden men spädes ej. Steken skäres, lägges upp på varmt fat, garneras med grönsalad eller persilja och serveras med grönsaker, potatiskroketter eller stuvade makaroner.

Såsen silas, skummas väl, får koka ihop, om den är för tunn, eller spädes, om den är för tjock, och tillsättes med litet grädde.

469. Marinerad grytstek (f. 6 pers.).

1½ kg. innanlår ell. fransyska
2 tsk. salt (10 gr.)
½ tsk. vitpeppar
¼ tsk. ingefära
1½ hg. späck, i flata skivor

Marinad: 2 rödlökar
2 morötter
2 msk. smör (40 gr.)
4 persiljestjälkar
1 lagerblad
6 dcl. rött eller vitt vin
50 gr. färsk, skållad fläsksvål

Till stekning: 1½ hg. flottyr, 1 lit. brun buljong

BEREDNING: Köttet bultas lätt med fuktig klubba, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och ingnides med kryddorna. Löken och morötterna ansas, skäras i skivor, vilka brynas i smöret, och hälften av dem jämte persiljan läggas i ett djupt fat, köttet lägges därpå och resten av rötterna samt persiljan, lagerbladet och fläsksvålen läggas ovanpå köttet. Vinet tillsättes och steken får ligga i denna marinad omkr. 6 tim., varunder den vändes 3—4 gånger. Den tages upp, får rinna av, torkas väl med en duk, belägges med späckskivorna och bindes, så att den får vacker form. Flottyren upphettas i en järnkastrull, steken brynes däri på alla sidor, tills en vacker brun skorpa bildats, då den tages upp. Flottyren hälles upp och kastrullen gnides ur väl med vitt papper. Marinaden hälles i kastrullen, köttet lägges ovanpå, locket pålägges och vinet får koka ihop hastigt, tills det får en konsistens av sirap. Då tillsättes den kokande buljongen, som bör stå jämnt med köttet (kastrullen får ej vara vidare än att steken nätt och jämnt rymmes), locket lägges på och steken får sakta steka 2½—3 tim., varunder den vändes några gånger men spädes ej. Den lägges upp på varmt fat, garneras med persilja eller kruskål och skäres för vid bordet. Serveras med grönsaker, brynt potatis och salader eller potatispastejer.

Såsen serveras som sky eller avredd (se n:o 429).

470. Herrgårdsstek (f. 6 pers.).

$1\,^1/_2$ kg. mellanfransyska eller innanlår	1 lagerblad
$1\,^1/_2$ hg. späck	2 små rödlökar
2 tsk. salt (10 gr.)	6 kryddpepparkorn
$^1/_4$ tsk. vitpeppar	2 ansjovisar
3 msk. smör (60 gr.)	2 msk. konjak
1 lit. kokande efterbuljong	1 msk. ättika
	1 tsk. sirap

BEREDNING: Köttet förberedes och späckas (se sid. 232), ingnides med en blandning av vitpepparn och saltet och bindes med segelgarn (förut doppat i hett vatten), så att det får vacker form. Smöret brynes i en stekgryta, som ej bör vara större än att köttet nätt och jämnt rymmes däri. Steken lägges i och brynes, tills en vacker brun skorpa bildats, då buljongen spädes på. Ovanpå steken läggas lagerbladet, de skalade lökarna, kryddpepparkornen, de rensade, urbenade ansjovisarna och sist tillsättas konjaken, ättikan och sirapen. Locket lägges på och köttet får sakta steka, tills det är mört, eller omkr. $2\,^1/_2$–3 tim., varunder det vändes några gånger. Steken lägges upp på varmt fat och skäres för vid bordet. Serveras med grönsakspastejer och salader samt avredd sås, tillsatt med grädde (se n:o 429).

471. Oxstek som vilt (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår	3 msk. smör (60 gr.)
1 hg. späck	$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)
$^3/_4$ lit. ättika	$^1/_4$ tsk. vitpeppar
$^3/_4$ lit. vatten	8 dcl. kokande gräddmjölk

BEREDNING: Köttet bultas väl med en fuktig köttklubba och späckas i täta rader med späcket, skuret i strimlor. Det lägges, dagen innan det skall anrättas, i en blandning av ättikan och vattnet. Det torkas därefter väl med en duk och bindes med segelgarn, så att det får vacker form. Smöret brynes i en järnkastrull, ej större än att köttet nätt och jämnt rymmes däri. Steken lägges i och brynes väl på alla sidor, varefter den beströs med kryddorna, och den kokande mjölken spädes på. Köttet får därefter steka med tätt slutet lock, tills det är mört, eller omkr. $2\,^1/_2$ tim. Steken skäres, lägges upp på varmt fat, övergjutes med ett par matskedar sås, garneras med brynt potatis, grönsalad eller persilja samt serveras med rött vinbärsgelé och syltgurka.

Såsen serveras avredd (se n:o 429), tillsatt med litet soja.

472. Bœuf à la mode (f. 12 pers.).

2 kg. benfritt innanlår	1 kg. kalvlägg
3 hg. späck	6 kryddpepparkorn, 2 nejlikor
1 msk. salt (15 gr.)	3 morötter
1/2 tsk. vitpeppar	2 små portug. lökar
3 msk. smör (60 gr.)	1 dcl. franskt vin
1 1/4 lit. efterbuljong	1/2 dcl. konjak

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt, tills det är riktigt mört, förberedes och späckas med 2 hg. av späcket (se sid. 232), ingnides med resten av kryddorna och bindes, så att det får vacker form. Smöret brynes i en stekgryta, köttet lägges däri och brynes på alla sidor, tills en vacker brun skorpa bildats, då resten av späcket med svålen lägges under steken, buljongen spädes på och den väl knäckta samt tvättade kalvläggen lägges i. Buljongen får koka upp och skummas väl, varefter de hela kryddorna, de ansade morötterna och de skalade lökarna, vinet och konjaken tillsättas och köttet får sakta steka med tätt slutet lock, tills det är mört, eller omkr. 3 tim., varunder det vändes några gånger. Steken skäres, upplägges på varmt fat, begjutes med ett par matskedar av såsen och garneras med den skurna kalvläggen, de vackert skurna morötterna och lökarna samt persilja eller salad. Serveras med kokt potatis, pickels eller pressgurka och avredd sås (se n:o 429).

473. Surstek (f. 12 pers.).

3 kg. innan- eller ytterlår	2 tsk. vitpeppar
2 msk. salt (30 gr.)	1/2 tsk. stötta nejlikor

Till lagen: 2 1/2 dcl. god ättika	15 kryddpepparkorn
2 lit. god svagdricka	2 lagerblad
150 gr. strösocker	2 rödlökar, i skivor

Till stekning: 3 hg. späck	1 lit. kokande efterbuljong
4 msk. smör (80 gr.)	1/2 lit. gräddmjölk
2 tsk. salt (10 gr.)	1 msk. soja

BEREDNING: Köttet bultas väl med en fuktig köttklubba och ingnides med en blandning av saltet och de stötta kryddorna. Det lägges i en kruka och överhälles med en lag av ättikan, drickat, sockret, de hela kryddorna och löken, allt väl sammanblandat. Köttet får ligga däri 6—8 dagar och bör under tiden

Rätter av oxkött ofta vändas. Det upptages, avsköljes väl, torkas med en duk, späckas (se sid. 232), och bindes, så att det får vacker form. Det stekes därefter och serveras som i n:o 471; spädes först med buljongen, därefter med den kokande mjölken, tillsatt med sojan, och får steka $3^1/_2$—4 tim. Såsen serveras avredd, tillsatt med grädde (se n:o 429).

474. Entre-côte i vin (f. 6 pers.).

1 kg. benfri entre-côte
1 hg. rökt skinka
3 msk. smör (60 gr.)
1 tsk. salt (5 gr.)
litet vitpeppar
5 dcl. mörk buljong
$1^1/_2$—2 dcl. madera

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt, tills det är riktigt mört, förberedes och späckas med skinkan (se sid. 232), varefter det ingnides med en blandning av saltet och pepparn och bindes, så att det får vacker form. Smöret brynes i en järnkastrull, som ej bör vara större än att köttet nätt och jämnt rymmes, steken brynes däri på alla sidor, tills en vacker brun skorpa bildats, då den kokande buljongen och hälften av vinet spädas på. Köttet får därefter steka med tätt slutet lock, tills det är mört, eller omkr. $1^1/_2$—2 tim., varunder det vändes några gånger. Mot slutet av stekningen tillsättes resten av vinet. Steken skäres i tunna skivor, lägges upp på varmt fat, övergjutes med ett par matskedar sås, garneras med salad eller persilja och små brynta potatisar eller potatispastejer. Serveras med brun sås (se n:o 430).

475. Späckad oxhare (f. 6 pers.).

1 kg. oxhare
1 hg. späck
3 msk. smör (60 gr.)
1 tsk. salt (5 gr.)
litet vitpeppar
$^1/_2$ lit. kokande buljong

BEREDNING: Oxharen, som bör hava hängt 4—8 dagar, allt efter årstiden, förberedes och späckas (se sid. 232), ingnides med kryddorna och bindes, så att den får vacker form. Smöret brynes i en järnkastrull, köttet lägges i och brynes vackert på alla sidor, spädes med hälften av buljongen och sättes in i het ugn att steka omkr. $^3/_4$—1 tim., varunder det öses över var 10:de minut och spädes, när så behöves. Skäres i tunna skivor, lägges upp på varmt fat, övergjutes med ett par matskedar sås, garneras med persilja och grönsaker eller legymsalad i snäckor och serveras med avredd sås, se n:o 429. Haren kan även spädas med grädde istället för buljong, serveras då med brynt potatis och vinbärsgelé.

476. Marinerad oxhare (f. 6 pers.).

1 kg. oxhare — 1 hg. späck

Marinad: 2 dcl. vitt ell. rött vin — 5 nejlikor
1 dcl. ättika — 1 tsk. grovt krossad ingefära
1 dcl. vatten — 1 msk. grovt krossade enbär
2 msk. matolja — 1 rödlök i skivor
2 tsk. salt (10 gr.) — 1—2 lagerblad

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.) — 1 rensad, urbenad ansjovis
1 tsk. socker (5 gr.) — 4 dcl. grädde

BEREDNING: Oxharen, som bör hava hängt 4—8 dagar, allt efter årstiden, förberedes och späckas (se sid. 232), och lägges i en kruka.

Till marinaden blandas alla ingredienserna väl, varefter den hälles över köttet, som får ligga däri 2—3 dagar och bör under tiden ofta vändas.

Köttet upptages, torkas väl, bindes, så att det får vacker form, och stekes som i n:o 474. Spädes först med 2 dcl. av den silade marinaden, beströs med sockret, belägges med ansjovisen och därefter tillsättes grädden så småningom.

Serveras med brynt potatis och avredd sås (se n:o 429), tillsatt med 1 msk. hackad kapris eller 2 msk. vinbärsgelé.

477. Stekt oxfilé med legymsalad (f. 6 pers.).

1 kg. oxfilé — *litet* vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.) — 1/2 lit. brun buljong
1 tsk. salt — 1 dcl. madera

Till garnering: 1 12-öres formbröd — legymsalad
1 litet vitkålshuvud — persilja

BEREDNING: Filén, som bör hava hängt, tills den är riktigt mör, putsas (senor och hinnor borttagas), torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och bindes, så att den får vacker form. Smöret brynes i en järnkastrull, som ej bör vara större än att köttet nätt och jämnt rymmes, filén lägges däri och brynes väl på alla sidor samt beströs med en blandning av saltet och pepparn. Den sättes in i het ugn, spädes med den kokande buljongen och vinet och får steka 30—40 min., varunder den öses flitigt. Steken

tages upp, snöret klippes bort och filén skäres i tunna skivor, som åter hopläggas, så att den behåller sin form, samt uppläggcs på en 4 cm. hög sockel, utskuren av vetebrödet. Sockeln bör hava samma längd som filén och kan, om så önskas, kokas gulbrun i flottyr eller beklädas med stanniol. Runt omkring sockeln garneras med små snäckor, utskurna av råa vitkålsblad, som fyllas varannan med legymsalad och varannan med brynt potatis.

Serveras med köttskyn, som silats och skummats, eller ock med tryffelsås (se n:o 433).

478. Oxfilé med tryffel eller champinjoner (f. 6 pers.).

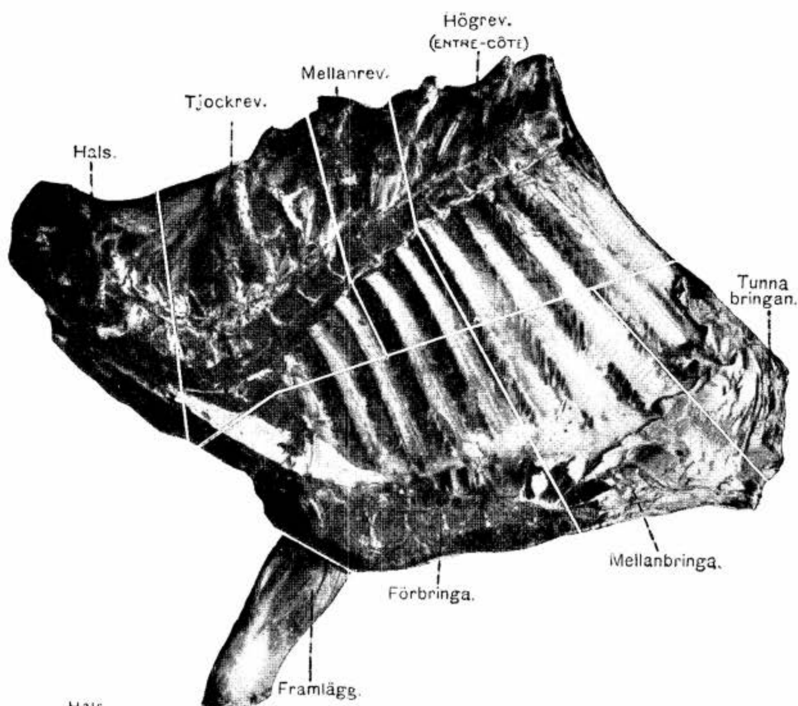
1 kg. oxfilé	3 msk. smör (60 gr.)
1 burk tryffel ($^1/_8$ lit.) ell. 1 burk champinjoner ($^1/_4$ lit.)	1 tsk. salt (5 gr.)
	$^1/_2$ lit. brun buljong

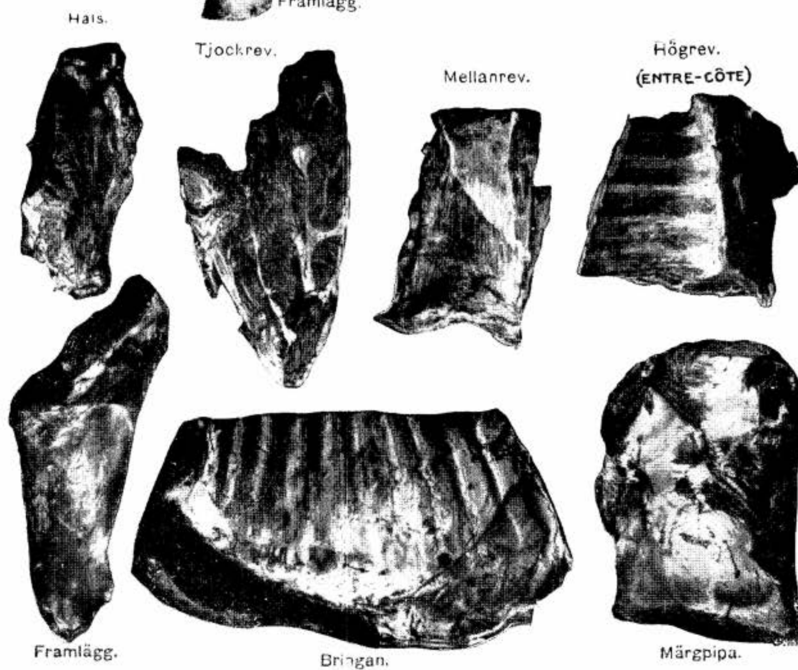
BEREDNING: Filén behandlas som i föregående recept och späckas i täta rader med hälften av tryffeln eller champinjonfötterna, skurna i strimlor. Den bindes, stekes och garneras som i föregående recept, men snäckorna fyllas med brynt potatis, blandade grönsaker och en del av de frästa champinjonhattarna istället för legymsalad. Serveras med tryffelsås eller avredd sås, tillsatt med resten av champinjonhattarna, skurna i tärningar och frästa i smör.

479. Kalops (f. 6 pers.).

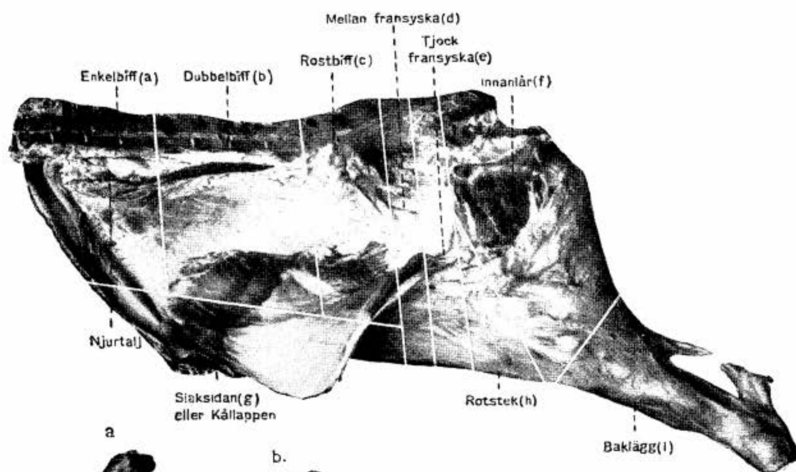
$1^1/_4$ kg. benfritt oxkött (lår, rev eller märgpipa)	3 msk. smör (60 gr.)
1 msk. salt (15 gr.)	8 kryddpepparkorn
$^1/_2$ tsk. vitpeppar	2 lagerblad
3 msk. mjöl (30 gr.)	6 dcl. kokande vatten
3—4 rödlökar	$^1/_2$ msk. soja

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt, tills det är mört, förberedes (se sid. 232), och skäres tvärs över muskeltrådarna i omkr. $1^1/_2$ cm. tjocka skivor, vilka bultas lätt på båda sidor och vändas i en blandning av kryddorna och mjölet. Löken skalas, hackas grovt och brynes i smöret i en järnkastrull, köttskivorna läggas i tillika med pepparkornen och lagerbladen, och vattnet, blandat med sojan, spädes på. Kastrullen sättes över frisk eld, så att vätskan hastigt kokar upp, köttet får därefter sakta koka med tätt lock, tills det är mört, eller omkr. $2^1/_2$—3 tim. Kalopsen





Framdel av oxe



a

b.

c.

d.

e.

Filé.

f

Benfritt ytterlår.

f

Ytterlår med ben.

g.

h

i

Bakdel av oxe

lägges upp på varm karott, det mesta fettet skummas av såsen, som spädes, om så behöves, och hälles över köttet. Serveras med kokt potatis. **Rätter av oxkött.**

480. Oxrulader (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår	3 msk. smör (60 gr.)
1 hg. späck, i 12 skivor	2 msk. mjöl (20 gr.)
½ msk. salt (8 gr.)	6 dcl. kokande buljong eller vatten
½ tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt, tills det är mört, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i 12 skivor, vilka bultas väl och beläggas med späckskivorna. Dessa beströs med en blandning av salt och peppar och köttskivorna hoprullas hårt samt ombindas på två ställen med fint segelgarn, doppat i kokande vatten, eller fästas ihop med tandpetare. Ruladerna brynas väl i smöret och beströs med mjölet, den kokande buljongen eller vattnet, tillsatt med litet köttextrakt eller soja, spädes på, varefter de få sakta steka med tätt lock, 2½—3 tim. Under tiden skakas kastrullen ofta, så att ruladerna ej bränna vid. De läggas upp på varm karott, snörena klippas bort och såsen vispas väl, spädes, om så behöves, avsmakas och hälles över ruladerna. Serveras med kokt eller pressad potatis.

481. Marinerade oxrulader (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår	1 msk. finhackad persilja
1 hg. späck	2 tsk. ansjovissås
1 msk. fint hackad lök	

Marinad: 2 msk. ättika	1 tsk. salt (5 gr.)
2 msk. matolja	¼ tsk. vitpeppar
1 msk. vitt vin ell. madera	1 tsk. ansjovissås

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)	6 dcl. buljong eller vatten
2 msk. mjöl (20 gr.)	2 msk. rött eller vitt vin

BEREDNING: Köttet behandlas som i föregående recept, skäres i 12 skivor, vilka bultas väl, läggas på ett fat, övergjutas med marinaden och få ligga 1 tim., varunder de vändas en gång. Till marinaden blandas alla ingredienserna väl och tillsättas, om så önskas, med ½ msk. finhackad lök. — Späcket skäres i 12 strimlor, som rullas i en blandning av löken, persiljan och an-

sjovissåsen. Köttskivorna inklappas i en duk, och på var och en lägges en späckstrimla, varefter köttskivorna rullas ihop hårt och ombindas med fint segelgarn eller fästas ihop med tandpetare. En stekpanna upphettas, smöret brynes däri, ruladerna iläggas och brynas vackert runt om, varefter de läggas i en varm järnkastrull. Mjölet fräses med smöret i stekpannan, den kokande buljongen eller vattnet jämte vinet spädas på, och såsen får ett gott uppkok samt hälles över ruladerna. Dessa få därefter sakta koka med tätt slutet lock, tills de äro möra, eller omkr. 2—2 $^1/_2$ tim. De läggas upp på varm karott, såsen avsmakas och hälles över. Serveras med pressad potatis eller potatispuré.

482. Oxjärpar (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår	$^1/_2$ tsk. vitpeppar
$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)	

Till färs: 2 hg. av köttet	1 $^1/_2$ dcl. tjock grädde
50 gr. späck	1 msk. finhackad persilja
2 rensade, urbenade ansjovisar	1 finhackad rödlök
1 msk. mjöl (10 gr.)	$^1/_2$ msk. smör (10 gr.) till löken

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)	$^1/_2$ lit. buljong
2 msk. mjöl (20 gr.)	2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Köttet förberedes och skäres som i föregående recept — 2 hg. därav användes till färsen —, köttskivorna bultas väl och beströs med kryddorna.

Till köttfärsen males köttet och späcket 4 ggr genom köttkvarn och stötes med ansjovisen och mjölet i stenmortel till en fin färs. I färsen inarbetas därefter grädden, persiljan, den i smöret frästa löken samt litet salt och peppar, om så behöves. Färsen bredes på köttskivorna, vilka hoprullas med färsen inåt, behandlas därefter och stekas som i föregående recept. Mot slutet av stekningen påspädes grädden. Såsen vispas upp och hälles över ruladerna; kan, om så önskas, avsmakas med tomatpuré. Serveras med pressad potatis.

483. Biffstek (f. 6 pers.).

1 kg. utskuren biff, oxhare, benfritt innanlår eller filé	4 msk. smör (80 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)	1—2 dcl. buljong
$^1/_2$ tsk. vitpeppar	3—4 rödlökar ell. en stor portug. lök

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt, tills det är riktigt mört, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres tvärs över muskeltrådarna i omkr. 1 ½ cm. tjocka skivor, vilka bultas med en fuktig köttklubba eller köttklapp, tills de äro tunna, men få ej bultas sönder. Användes filé, klappas endast köttskivorna lätt med en kniv. Biffarna beströs med kryddorna. Löken skalas, skäres i skivor och stekes först i en del av smöret samt lägges upp på mitten av ett varmt serveringsfat. Stekpannan sköljes ur med hett vatten och upphettas över frisk eld, så mycket smör lägges i att det täcker pannans botten, när det är smält. Då smöret är brunt, iläggas biffarna och stekas omkr. 2 min. på varje sida, eller tills de äro vackert bruna. De läggas upp i krans omkring löken och överhällas antingen med brynt smör eller ock vispas stekpannan ur med buljongen och såsen hälles över biffarna. **Rätter av oxkött.**

Serveras med stekt potatis, beströdd med finhackad persilja. Önskas biffarna råa inuti, böra de vara något tjockare och ej stekas mer än 1 min. på varje sida.

484. Schnellklopps (f. 6 pers.).

750 gr. oxbare, utskuren biff ell. benfritt innanlår
2 tsk. salt (10 gr.)
½ tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)

Sås: 1 msk. smör (20 gr.)
1 msk. finhackad rödlök
1½ msk. mjöl (15 gr.)
4 dcl. tjock grädde
salt
vitpeppar

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt, tills det är riktigt mört, behandlas och stekes som i föregående recept. Biffarna läggas upp på varmt fat.

Till såsen fräses smöret i stekpanna, löken och mjölet tillsättas och alltsammans brynes vackert. Grädden spädes på, och såsen får koka ett par min. samt hälles över biffarna. Serveras med stekt potatis, beströdd med finhackad persilja.

485. Pannbiff (f. 6 pers.).

750 gr. benfritt innanlår
2 tsk. salt (10 gr.)
½ tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)
2—3 rödlökar ell. 1 stor portug. lök
1—2 dcl. buljong

Rätter av oxkött.

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i bitar och drives 2 ggr genom köttkvarn. Av färsen formas tunna eller tjocka biffar, beroende på vars och ens smak, vilka överbackas med en kniv, jämnas väl i kanterna och beströs med en blandning av salt och peppar. Biffarna stekas och serveras som i n:o 483.

486. Sjömansbiff (f. 6 pers.).

1 kg. utskuren biff, oxbare ell. benfritt innanlår
2 tsk. salt (10 gr.)
½ tsk. vitpeppar
1 msk. mjöl (10 gr.)
1 stor portug. lök
3 msk. smör (60 gr.)
1 lit. potatis
5 dcl. kokande vatten
½ tsk. fast köttextrakt
½—1 dcl. vitt vin ell. scherry

BEREDNING: Köttet förberedes som till biff (se n:o 483). Biffarna beströs med en blandning av saltet, vitpepparn och mjölet. Löken skalas, skäres i skivor och brynes vackert i hälften av smöret. Potatisen skalas och skäres i ½ cm. tjocka skivor. En biffkokare smörjes med resten av smöret, och däri läggas varvvis biffarna, löken och potatisen; på potatisen strös litet salt. Vattnet, tillsatt med köttextraktet jämte vinet, spädes på, locket pålägges och anrättningen får sakta steka i ugnen eller på spisen omkr. 1 ½—2 tim., eller tills köttet är mört. Biffen serveras ur kokaren. Vinet kan uteslutas, om så önskas.

487. Sjömansbiff à la Juno (f. 6 pers.).

750 gr. oxbare ell. utskuren biff
1 kalvnjure
1 msk. salt
1 tsk. vitpeppar
2—3 rödlökar
3 msk. smör (60 gr.)
2 hg. kokt skinka
1 lit. potatis
4 dcl. buljong
3 dcl. pilsener

BEREDNING: Köttet behandlas som till biff (se n:o 483). Kalvnjuren skäres i skivor och dessa jämte biffarna beströs med en blandning av saltet och pepparn. Skinkan skäres i skivor, vilka läggas varvvis med det övriga köttet och potatisen. Biffen beredes därefter som i föregående recept. Enbart pilsener kan användas men smaken blir mildare, om den blandas med buljong.

488. Biffpaj (f. 6 pers.).

1 kg. oxbare	3 msk. smör (60 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)	(1 lit. potatis)
1/2 tsk. vitpeppar	4 dcl. god buljong
2 rödlökar eller 1 portug. lök	1 msk. mjöl (10 gr.)
Pajdeg: 1 hg. kokt, kall riven potatis	1 hg. smör
	1 hg. mjöl

BEREDNING: Om biffkokare saknas, kan biffen anrättas i eldfast s. k. pajform, med lock av någon deg, och kallas då biffpaj. Den beredes som i 485, med eller utan potatis. I senare fallet serveras potatisen till pajen. Den kan även tillsättas med kokt skinka eller kalvnjure, allt efter smak. Buljongen vispas med mjölet och tillsättes sist.

Till pajdegen blandas alla ingredienserna på bakbordet, och degen utkavlas till 1 cm. tjocklek. Ett lock till formen utskäres, formens kanter penslas med vatten, och deglocket fasttryckes. Med en gaffel eller späcknål göres 4—6 hål i degen, så att de gaser, som bildas vid stekningen, må kunna bortgå. Pajen penslas med äggvita och garneras med resten av degen, utskuren i vackra figurer, vilka ock bestrykas med äggvita. Den gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 1/2 tim. Serveras ur formen.

Pajen kan även gräddas i förtent kopparform eller bleckform, men då beräknas dubbel sats av degen, och formen beklädes därmed. Beredes för övrigt som föregående.

489. Kokt, färsk oxbringa (Pepparrotskött) (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. mellanbringa (eller 1 1/2 kg. mellanrev)	2 1/2 lit. vatten
	2 msk. salt (30 gr.)

BEREDNING: Bringan torkas med en duk, urvriden i hett vatten, knäckes väl, rullas ihop och ombindes, för att den skall taga mindre rum och vara lättare att vända. Den sättes på i kokande vatten, som skummas väl, när det kokar upp, saltet tillsättes och bringan får sakta koka med tätt lock, tills den är mör och benen lätt lossna, eller omkr. 2 1/2—3 tim. Den tages genast upp ur spadet, skäres i vackra bitar, garneras med persilja och serveras med kokt potatis och pepparrots-, kapris- eller olivsås.

Spadet användes till puré eller enklare soppor.

Bringan kan även, sedan den är kokt, läggas i en långpanna, med köttsidan upp, litet av spadet tillsättes och bringan brynes i

ugnen, tills den fått vacker, brun färg. Den skäres då och serveras med potatispuré samt spadet i pannan, som silats och skummats. Önskas köttet fetare, användes förbringan.

490. Kokt rimsaltad oxbringa (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. rimsaltad bringa	2 1/2 lit. vatten

BEREDNING: När bringan är lagom salt (se insaltning av oxkött), sköljes den, påsättes i kallt vatten och kokas sedan som i n:o 497. Köttet skäres i jämna bitar och serveras med potatispuré eller brynta kålrötter samt litet av spadet, befriat från fett, och fransk eller engelsk senap.

491. Kokt hamburgerbringa (f. 12 pers.).

3 kg. saltad och rökt oxbringa | vatten

BEREDNING: Bringan borstas väl med ljumt vatten, knäckes och får ligga i rikligt med kallt vatten omkr. 12 tim. Den sättes på i kallt vatten, får hastigt koka upp, skummas väl och kokas sedan som i 497. Bringan får ligga kvar i sitt spad 1/2 tim., innan den serveras, ty den blir därigenom mörare. Serveras, skuren i jämna, vackra skivor, med grönsaker, grönsakspastejer samt något av spadet, tillsatt med litet god buljong, eller ock till blandad kötträtt.

Finast anses kall hamburgerbringa. Den får då kallna i spadet, skäres i tunna skivor, vilka läggas upp på en sockel av mörkt gelé och garneras med gelé i formar eller gelékrutonger samt persilja. Serveras med potatis- eller legymsalad.

492. Kött och rötter (Slarvsylta) (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. rev eller slaksida	1 stor kålrot
1 lit. vatten	1 msk. smör (20 gr.)
1 msk. salt (15 gr.)	3 msk. mjöl (30 gr.)
1/4 tsk. stött starkpeppar	

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och skäres i avlånga bitar, lagom stora för servering. Vattnet kokas upp med saltet, köttet lägges i och skummas när det kokar,

varefter pepparn tillsättes. Köttet får därefter sakta koka med slutet lock, tills det är mört, eller omkr. 2 1/2 tim., spädes med kokande vatten om så behöves. Kålroten skalas, skäres i jämna tärningar och lägges ovanpå köttet 1/2 tim. innan det är färdigt. **Rätter av oxkött.**

I en såsgryta fräsas smöret och mjölet 2 min., köttspadet avhälles och spädes på och såsen får koka 5 min. samt avsmakas. Anrättningen lägges upp på varm karott, och såsen hälles över. Smöret kan uteslutas; i så fall utröres mjölet i litet kallt vatten och tillsättes i stuvningen, som därefter får koka 8 min.

493. Kokt, färsk oxtunga (f. 8—10 pers.).

1 oxtunga	10 vitpepparkorn
vatten	2 nejlikor
3—4 msk. salt	1 morot

BEREDNING: Tungan putsas och får ligga i vatten ett par tim., sättes på i kokande vatten, som bör stå nätt och jämnt över den, skummas väl, och kryddorna samt den ansade moroten läggas i. Tungan får sakta koka 2 1/2—3 tim., eller tills skinnet lätt kan dragas av. Sedan skinnet är avdraget, lägges den åter i spadet för att hållas varm, tills den skall serveras. Tungan skäres på snedden i 1/2 cm. tjocka skivor, vilka sammanläggas, så att tungan vid serveringen ser hel ut på fatet. Garneras med persilja eller salad och serveras med kokta eller stuvade grönsaker eller ock med någon sås, såsom brun champinjon-, murkel- eller olivsås, samt potatis.

Rester av kokt tunga kunna skäras i skivor, doppas i ägg och stötta skorpor samt stekas i smör.

De kunna även serveras i brun kaprissås, som beredes av 4 del. köttsky, 1—2 tsk. mondaminmjöl, 1 msk. fint hackad kapris, 1/2 msk. madera, salt, socker. När såsen kokat 5 min., iläggas tungskivorna och få koka 5 min. Serveras med brynt potatis som frukosträtt.

494. Stekt, färsk oxtunga (f. 8—10 pers.).

1 färsk oxtunga	3—4 msk. salt
vatten	

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)	1/2 lit. kokande buljong
2 tsk. salt (10 gr.)	3 msk. tomatpuré
1/4 tsk. vitpeppar	1 burk champinjoner (1/4 lit.)

BEREDNING: Tungan behandlas och kokas som i föregående recept, men den får ej koka längre, än att skinnet nätt och jämnt kan dragas av.

Smöret brynes i en liten långpanna, tungan lägges i och brynes i varm ugn, under det den ofta öses över med smöret. Den beströs med kryddorna, spädes med buljongen och får steka 1/2 tim., varunder den överöses omkr. var 10:de min. Tomatpurén och champinjonerna tillsättas och tungan får ytterligare steka 1/2 tim., eller tills den är fullkomligt mör.

Den skäres och lägges upp som i föregående recept, garneras med champinjonerna och persilja och serveras med brun champinjonsås, ärter och brynt potatis.

495. Kokt, salt oxtunga (f. 8—10 pers.).

1 salt oxtunga	vatten

BEREDNING: Tungan, som bör vara lätt saltad (se insaltning av oxkött), får ligga ett par tim. i kylslaget vatten, påsättes i kallt vatten, skummas och får koka 15 min. i 100°, spadet avkyles därefter till 82°—83° och i denna värmegrad får tungan ligga 3 1/2 tim., eller tills skinnet lätt kan dragas av. Den lägges därefter i en stenkruka med flat botten, spadet hälles över och tungan får kallna däri — den blir saftigare om den får kallna i spadet. Om den skall serveras varm, bör den värmas i spadet sedan skinnet är avdraget. Serveras tungan till blandad kötträtt skäres den som i n:o 493.

Till kallskuret skäras tunnare skivor, och då är det mest ekonomiskt att börja skära den från tungspetsen.

Är tungan hårt saltad, bör den ligga i vatten omkr. 12 tim.

496. Kokt, rökt oxtunga (f. 8—10 pers.).

1 rimmad, rökt oxtunga	1 morot
vatten	

BEREDNING: Tungan, som bör vara lätt saltad, varmrökes i 2 tim. och får kallna. Behandlas därefter och kokas som i föregående recept. När spadet kokat upp och skummats, ilägges den ansade moroten.

Rökt tunga användes med fördel till blandad kötträtt och till tunga i gelé, ävenså till smörgåsbordet.

497. Kokt, salt kött.

TILL saltning lämpar sig bäst ytter- eller innanlår (se insaltning av oxkött). Om köttet legat i salt endast 1 1/2—2 veckor behöver det ej vattenläggas innan det kokas. Det avsköljes och sättes på i så mycket kallt vatten, att det står väl över köttet. Det får hastigt koka upp, skummas väl och får koka 15 min. i 100°, spadet avkyles därefter till 82°—83°, och i denna värmegrad får köttet ligga 3 1/2 tim., eller tills det är mört. Skall det serveras kallt, lägges köttet i en stenkruka, spadet hälles över och köttet får kallna däri. Köttet kan förvaras i spadet flera dagar.

Är köttet hårt saltat bör det vattenläggas 12—24 tim. innan det kokas.

RÄTTER AV KALVKÖTT.

498. Kalvstek i ugn (f. 18 pers.).

4 1/2 kg. gödkalvstek	1 tsk. vitpeppar
3 hg. späck	4 msk. smör (80 gr.)
2 msk. salt (30 gr.)	2 lit. buljong eller vatten

BEREDNING: Kylen med fransyskan användes. — Läggen hugges av och kokas till buljong att späda steken med. Köttet därav kan användas till sillsalad eller gratin. — Köttet, som bör hava hängt 3—10 dagar, allt efter årstiden, bultas väl, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, alla seniga hinnor putsas bort. Steken späckas på ytterlåret (se sid. 232) och ingnides med en blandning av saltet och pepparn. En långpanna upphettas, smöret fräses däri, steken lägges i med innanlåret upp, sättes in i het ugn att brynas och öses ofta med smöret. När den är brynt, spädes med den kokande buljongen, men ej mer än att den går omkr. 1/2 cm. högt i pannan; köttet får därefter steka, tills det är mört, eller omkr. 3 tim., varunder det öses över var 10:de min. och spädes med mera buljong, när så behöves. Om steken blir för brun, övertäckes den med ett smörbestruket papper. Serveras med avredd sås (se n:o 429) och blandade grönsaker samt små potatisar, gurkor och salader.

499. Njurkalvstek (f. 6—8 pers.).

2 kg. njurstek	1 msk. smör (20 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)	1 skiva späck (1 1/2 hg.)
1/4 tsk. vitpeppar	1 lit. buljong eller vatten

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt som i föregående recept, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och en del av fettet putsas bort, varefter steken ingnides med en blandning av saltet och pepparn. Njuren med en del av fettet lägges inuti steken vid benet, slaksidan vikes över och steken bindes med fint segelgarn, doppat i kokande vatten. Den inlindas i ett smörbestruket papper, lägges på späckskivan i en långpanna och sättes in i het ugn, där den får stå omkr. 1/2 tim. Papperet tages av, hälften av den kokande buljongen spädes på, och köttet får steka, tills det är mört, eller omkr. 1 1/2—2 tim., varunder det ofta öses över och spädes, när så behöves. Steken skäres, garneras med brynt potatis, färserade tomater eller legymer och salad eller persilja. Serveras med avredd sås, tillsatt med grädde (se n:o 429).

500. Kalvstek i gryta (f. 6—8 pers.).

2 kg. fransyska	1/4 tsk. vitpeppar
2 tsk. salt (10 gr.)	4 msk. smör (80 gr.)

Sås: 2 msk. mjöl (20 gr.)	salt (socker)
4 dcl. tjock grädde	vitpeppar

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt, så att det är mört, bultas på skinnsidan med en fuktig klubba, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och ingnides med kryddorna. Smöret brynes i en stekgryta, som ej bör vara större än att köttet nätt och jämnt rymmes. Steken lägges i och brynes väl på alla sidor, varefter locket lägges på och steken får *sakta* steka utan att spädas, tills den är mör, eller omkr. 3 tim. Den vändes ofta och locket skall ligga tätt på grytan. Steken lägges med innersidan upp på varmt fat och skäres för vid bordet.

Det mesta fettet skummas av skyn i grytan, varefter mjölet blandas väl med köttskyn, grädden spädes på och såsen får koka 8 min. Den avsmakas med kryddorna och hälles upp genom såssil i varm sásskål.

Steken serveras med grönsaker eller potatis och gurka samt salader.

501. Stekt kalvfricandeau (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår	1 morot
2 hg. späck, i 2 flata skivor	1 liten chalottenlök

$^{1}/_{2}$ msk. salt (8 gr.)
$^{1}/_{4}$ tsk. vitpeppar
2 msk. smör (40 gr.)
4 persiljestjälkar
6 dcl. god buljong

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, bultas med en fuktig köttklubba, späckas med 1 hg. av späcket, skuret i fina strimlor, doppade i en blandning av saltet och pepparn (se sid. 232), gnides med resten av kryddorna och bindes, så att det får vacker form. Smöret brynes i en järnkastrull, som ej bör vara större än att köttet nätt och jämnt rymmes. Köttet lägges däri och brynes vackert på alla sidor; när det är till hälften brynt, iläggas den ansade moroten, skuren i skivor, den skalade löken och persiljan. Då köttet är färdigbrynt, lägges det på resten av späcket, hälften av buljongen spädes på och köttet får steka $^{1}/_{2}$ tim., varunder det öses och vändes 1 gång. Resten av buljongen spädes på och köttet får steka, tills det är så mört, att det kan skäras med gaffel. Det upptages försiktigt, skäres med vass kniv i tunna skivor, vilka hopläggas, så att steken behåller sin form. Lägges upp på varmt fat, garneras med blandade grönsaker eller grönsakspastejer och salad eller persilja.

Serveras med avredd sås (se n:o 429), tillsatt med grädde och salader.

502. Kalvfricandeau à la Mirabeau (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår
1 hg. späck
$^{1}/_{2}$ msk. salt (8 gr.)
$^{1}/_{4}$ tsk. vitpeppar
6 dcl. mörk buljong
1 morot
6 små syltlökar
12 små champinjonhattar
2 oliver, 1 msk. tomatpuré
1 tsk. biffstekssås

BEREDNING: Köttet förberedes, späckas och brynes som i föregående recept. När det är färdigbrynt, påspädes den kokande buljongen, och köttet får sakta steka med tätt lock, tills det är fullkomligt mört.

Moroten skrapas, skäres med legymkniv i vackra, smala bitar, vilka läggas i stekgrytan — då köttet stekt 15 min. — tillika med syltlöken, champinjonerna, de i strimlor skurna oliverna, tomatpurén och biffstekssåsen. Steken skäres i tunna skivor och lägges upp på varmt serveringsfat. Köttskyn avsmakas och hälles tillika med garnityret över steken. Serveras med små brynta potatisar, ärter och salader.

503. Stekt kalvsadel (f. 12 pers.).

4 kg. kalvsadel
$1^1/_2$ hg. späck
1 msk. salt (15 gr.)
$^1/_4$ tsk. vitpeppar
5 msk. smör (1 hg.)
1 lit. buljong

BEREDNING: Med sadel förstås de båda sammanhängande kotlettraderna. Sadeln korthugges och bör hänga ett par dagar, så att köttet blir mört. Hinnan borttages försiktigt och sadeln späckas i täta rader med fina späckstrimlor, vilka rullats i en blandning av salt och peppar. Smöret brynes i en långpanna, sadeln lägges i med den späckade sidan upp, sättes in i varm ugn och brynes, under det den flitigt öses över med smöret i pannan. Den beströs med resten av kryddorna, spädes med den kokande buljongen och får steka, tills den är mör, eller omkr. $1^1/_2$ tim., varunder den öses över var 10:de min. Blir den för brun, belägges den med ett smörbestruket papper. Sadeln tages upp, köttet lossas nätt på båda sidor om ryggraden, lägges på ett skärbräde och skäres tvärs över i vackra skivor, vilka sammanläggas på sadeln, så att den ser hel ut. Den lägges upp på varmt serveringsfat och garneras med kokta grönsaker, såsom ärter, små turska bönor, blomkål, sparris, morötter, samt fransk potatis och grönsalad eller persilja. Serveras med avredd sås (se n:o 429), tillsatt med tjock grädde, scherry eller madera och litet citronsaft.

Kalvsadel kan även späckas med oliver och i övrigt tillagas på samma sätt som föregående.

504. Stekt kalvbog (f. 6—8 pers.).

2 kg. kalvbog
$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)
$^1/_2$ tsk. vitpeppar
4 färska ell. $^1/_2$ hg. torkade äpplen
3 msk. smör
$^3/_4$ lit. kokande buljong eller vatten

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten. Bogbladet utskäres försiktigt och hugges i bitar; därpå kokas buljong att späda steken med. Köttet ingnides med kryddorna och fylles med de skalade och i skivor skurna färska äpplena eller ock med de väl sköljda ringäpplena samt hopsys. Det stekes därefter i ugn eller gryta (se n:o 498 eller 500). Serveras med kokt potatis och avredd sås (se n:o 429), tillsatt med grädde.

Kalvbogen kan även fyllas med färs och stekas på samma sätt.

505. Stekt kalvbringa (benig kalvstek) (f. 6 pers.).

2 kg. gödkalvbringa
1 tsk. salt (10 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)
3/4 lit. kokande buljong eller vatten, tillsatt med 1 tsk. köttextrakt

BEREDNING: Bringan torkas med en duk, urvriden i hett vatten, knäckes väl och ingnides med en blandning av saltet och pepparn. En långpanna upphettas, smöret fräses däri, bringan lägges i med köttsidan upp, sättes in i varm ugn och brynes vackert, under det den ofta öses med smöret i pannan. Då den är brynt, påspädes den kokande buljongen och köttet får steka, tills det är mört, eller omkr. 2 tim., varunder det överöses var 10:de min. Steken skäres i vackra skivor med en vass kniv, lägges upp på varmt fat, garneras med persilja och serveras med grönsaker eller kokt potatis, lingon och lök. Såsen beredes som i n:o 429.

Benig kalvstek kan även stekas i gryta, men då åtgår något längre tid till stekningen.

506. Persiljefylld kalvbringa (f. 6—8 pers.).

2 kg. gödkalvbringa
3 stora knippor persilja
1/2 msk. salt (8 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
3 1/2 msk. smör (70 gr.)

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.) 3/4 lit. buljong

BEREDNING: Främre delen av bringan eller det s. k. bröstet användes och får ej knäckas. Bringan benas ur försiktigt och på benen kokas buljong att späda steken med.

Köttet förberedes (se sid. 232) och ingnides med kryddorna. Persiljan sköljes, inklappas i en duk, rensas och hackas grovt samt inarbetas i smöret. Persiljesmöret utbredes på innersidan av bringan, som därefter rullas ihop och sys igen väl, varefter den brynes i smöret, beströs med resten av kryddorna, och får steka i gryta eller ugn omkr. 3 tim. Under stekningen överöses köttet var 10:de min. och spädes med den kokande buljongen. När steken är mör, borttagas alla trådar, varefter den skäres i jämna skivor, vilka sammanläggas, så att steken ser hel ut. Den lägges upp på varmt fat, garneras med salad eller persilja, serveras med grönsaker eller kokt potatis samt salader och avredd sås, tillsatt med grädde (se n:o 429). Om så önskas, kan köttet spädas med en del grädde och en del buljong.

507. Färserad kalvbringa (f. 12 pers.).

3 kg. gödkalvbringa
2 tsk. salt (10 gr.)
½ tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)
1 morot
1 chalottenlök
1 lit. buljong, tillsatt med 1 tsk. köttextrakt

Till färsen: 2 hg. benfritt kalvkött
1 hg. färskt svinkött
2 msk. smör (40 gr.)
2 msk. mjöl (20 gr.)
1 ägg
½ msk. salt (8 gr.)
¼ tsk. vitpeppar
1—1½ dcl. grädde

BEREDNING: Bringan förberedes som i föregående recept och ingnides med hälften av kryddorna. — På benen kokas buljong att späda steken med. — Färsen beredes som i n:o 325 och bör vara ganska fast. Den utbredes på innersidan av bringan, vilken därefter behandlas och stekes som i föregående recept. — Den ansade moroten, skuren i skivor, samt den skalade löken brynas och stekas med köttet. — Serveras med kokta grönsaker eller grönsakspastejer och salader samt avredd sås, tillsatt med grädde (se n:o 429).

508. Färserad kalvstek (f. 12 pers.).

2 kg. benfritt innanlår
1½ hg. späck
3 msk. smör (60 gr.)
½ msk. salt (8 gr.)
½ tsk. vitpeppar
1 stor morot, 1 chalottenlök
5 persiljestjälkar
1 lit. buljong

Till färsen: 5 hg. av köttet
3 msk. smör (60 gr.)
2 msk. mjöl (20 gr.)
1 ägg, 1 äggula
½ msk. salt (8 gr.)
¼ tsk. vitpeppar
2—2½ dcl. grädde
1 burk tryffel (⅛ lit.)
2 oliver
25 gr. salt oxtunga

Risbotten: 3 hg. billiga risgryn
1½ lit. vatten

Till garnering: 3 morötter
1 burk ärter (1 lit.)
1 burk haricots vert (½ lit.)
1 burk sparris (½ lit.)
2 blomkålshuvud
4 msk. skirat smör (80 gr.)
fransk potatis
grönsalad, persilja

BEREDNING: Köttet bultas, förberedes och späckas runt om (se sid. 232), det uppskäres därefter vid ena kortsidan, så att det bildar en stor ficka. Så mycket kött skäres ut försiktigt, att

det blir 5 hg., och därav beredes färs som i n:o 325. Tryffeln skäres i strimlor, oliverna i små trekanter och tungan i fina tärningar och tillsättas sist i färsen, som bör vara ganska fast och noga avsmakad. Köttet fylles med färsen och öppningen sys igen väl. Det brynes i smöret tillsammans med den ansade och i skivor skurna moroten, den skalade löken och persiljan och beströs därefter med en blandning av saltet och pepparn. Den kokande buljongen spädes på och köttet får sakta steka, med tätt slutet lock, tills det är mört, eller omkr. 3 tim., varunder det ofta överöses och vändes några gånger. Steken skäres i tunna skivor, vilka sammanläggas, så att den ser hel ut, varefter den lägges upp på en botten av risgryn. Rätter av kalvkött.

Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, sättas på i det kalla vattnet och få koka, tills de äro mjuka, eller omkr. 20 min., då de upphällas i durkslag och få rinna av väl. Riset formas på serveringsfatet till en 3—4 cm. hög, jämn sockel, som bör stå några tim., så att den blir fast.

Runt omkring köttet garneras med de kokta morötterna, vackert skurna med legymkniv, ärterna, bönorna och sparrisen, upphettade i vattenbad, den kokta blomkålen, fransk potatis, grönsalad och persilja. — Grönsakerna överhällas med det skirade smöret. — Såsen serveras avredd, tillsatt med tjock grädde (se n:o 429).

509. Stekt kalvfilé (f. 6 pers.).

750 gr. kalvfilé	1/4 tsk. vitpeppar
1/2 hg. späck	2 dcl. buljong
3 msk. smör (60 gr.)	2 dcl. tjock grädde
1/2 msk. salt (8 gr.)	(1—2 tryffel)

BEREDNING: Filéerna putsas, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och späckas med fina späckstrimlor i jämna rader. Smöret brynes i en järnkastrull, filéerna läggas i, brynas vackert på alla sidor och beströs med en blandning av saltet och pepparn. Den kokande buljongen och grädden spädas på så småningom och filéerna få sakta steka med tätt slutet lock, tills de äro möra, eller 30—40 min., varunder de ofta ösas över och vändas. De skäras, hopläggas åter, så att de behålla sin form, uppläggas på varmt serveringsfat och garneras med salad eller persilja.

Såsen silas, skummas, upphettas och avsmakas samt tillsättes, om så önskas, med den i strimlor skurna tryffeln och hälles över köttet. Serveras med ärter eller fransk potatis.

Önskas såsen simmigare, avredes den med litet smör och mjöl.
Späcket kan uteslutas och filéerna tillagas för övrigt på samma sätt.

510. Kalvfilé med béarnaisesås (f. 6 pers.).

750 gr. kalvfilé eller benfritt innanlår av kalv
2 tsk. salt (10 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)
1 dcl. buljong

Till garnering: 9 veteskivor
3 msk. smör (60 gr.)
1 burk sparrisknopp (1/4 lit.)

Béarnaisesås: 1 tsk. hackad chalottenlök
1/2 gr. vitpeppar
2 gr. salt
4 msk. god ättika
5 äggulor
180 gr. smält smör
20 gr. hackade dragonstjälkar
cayenne
3 msk. god köttsky eller buljong

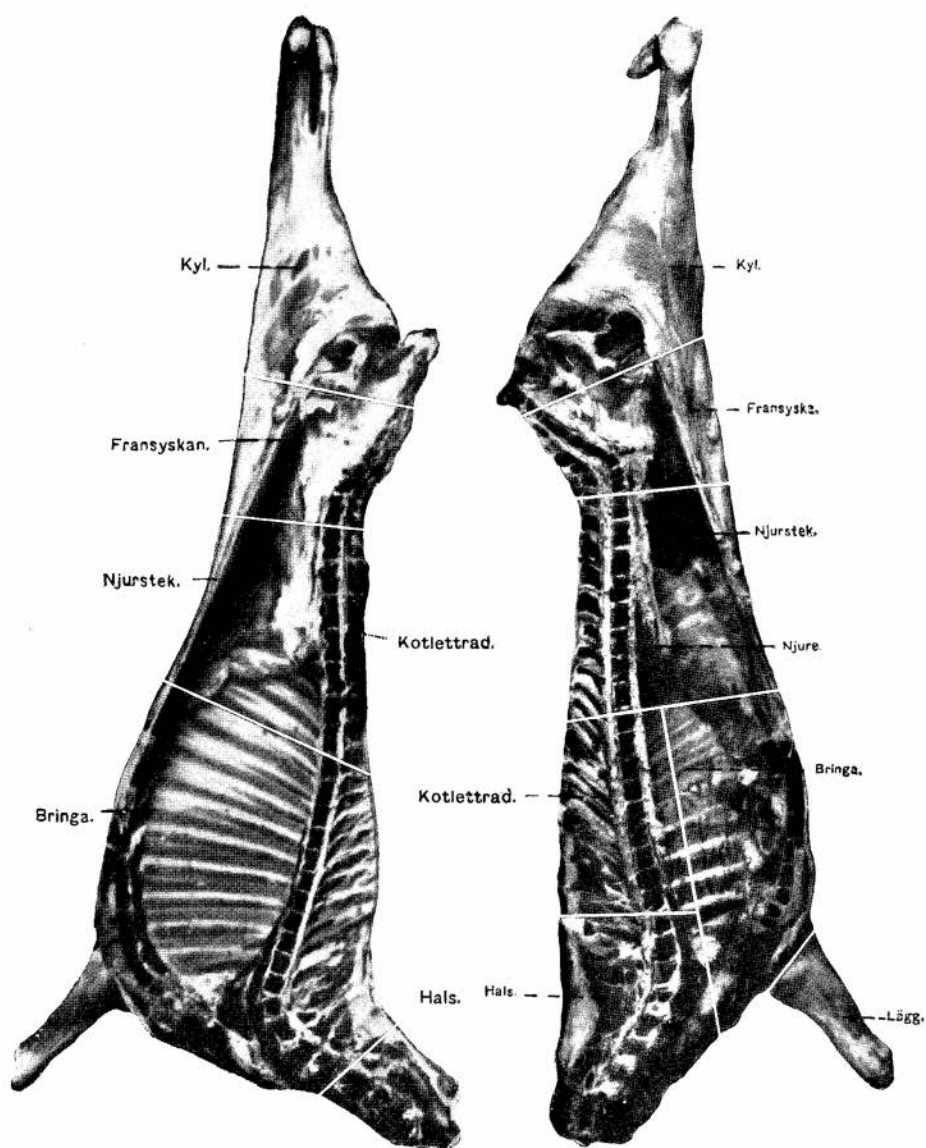
BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i 9 skivor, vilka utklappas till halva tjockleken och ingnidas med en blandning av saltet och pepparn.

På brödskivorna, som böra vara 1 cm. tjocka, avskäras kanterna, varefter de stekas vackert brungula i smöret och läggas på ett runt fat, helst av silver. — Sparrisen värmes i vattenbad.

En stekpanna upphettas, smöret brynes däri, biffarna läggas i och stekas vackert bruna eller omkr. 3 min. på varje sida. De läggas upp på brödskivorna (krutongen), pannan vispas ur med buljongen, som användes till béarnaisesåsen eller hälles på serveringsfatet. — Béarnaisesåsen (se n:o 436), hälles över biffarna, anrättningen garneras med sparrisen och persilja och serveras mycket varm som middags- eller lunchrätt.

511. Kalvjärpe (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår
1 hg. späck
1/2 msk. salt (8 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)
1 dcl. buljong
3 dcl. tjock grädde


Kyl.
Fransyskan.
Njurstek.
Kotlettrad.
Bringa.
Hals.
Kyl.
Fransyska.
Njurstek.
Njure.
Bringa.
Kotlettrad.
Hals.
Lägg.

Får Kalv

BEREDNING: Köttet förberedes (se sid. 232) och skäres tvärs över i 12 jämna skivor, som utklappas lätt. Späcket skäres i strimlor, vilka doppas i en blandning av saltet och pepparn, och därmed späckas köttskivorna. De hoprullas och ombindas på två ställen med fint segelgarn, doppat i kokande vatten. Smöret brynes i en järnkastrull, ruladerna läggas i och brynas vackert, beströs med resten av kryddblandningen, spädas med den kokande buljongen och grädden och få sakta steka med tätt lock, tills de äro möra, eller omkr. $^{3}/_{4}$ tim. De upptagas, snörena klippas bort, läggas i varm karott, såsen vispas upp, avsmakas och tillsättes med litet tjock grädde, om så behöves, samt hälles över ruladerna.

Serveras med kokt eller pressad potatis samt lingon och lök.

512. Kalvkyckling (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår	1 stor knippa persilja
$^{1}/_{2}$ msk. salt (8 gr.)	3 msk. smör (60 gr.)
$^{1}/_{4}$ tsk. vitpeppar	

Till stekning: 2 msk. smör (40 gr.)	3 dcl. tjock grädde
1 dcl. buljong	

BEREDNING: Köttet förberedes och behandlas som i föregående recept och köttskivorna beströs med en blandning av saltet och pepparn. Persiljan rensas, sköljes, vrides i en duk, hackas grovt och inarbetas i smöret. Persiljesmöret delas i 12 delar och en del lägges på varje köttskiva, som därefter hoprullas och ombindes på två ställen med fint segelgarn.

Kycklingarna stekas och serveras som i föregående recept.

513. Kalvrulader (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt kalvkött	$^{1}/_{2}$ tsk. vitpeppar
$^{1}/_{2}$ msk. salt (8 gr.)	

Till färs:	2 hg. av köttet	1 tsk. finhackad portug. lök
	50 gr. späck	1 msk. finhackade champinjoner eller tryffel
	1 msk. smör (20 gr.)	$1^{1}/_{2}$—2 dcl. tjock grädde
	1 msk. mjöl	
	salt, vitpeppar	
Till stekning:	3 msk. smör (60 gr.)	3 dcl. buljong
	1 msk. mjöl (10 gr.)	2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten — 2 hg. därav användes till färsen — det övriga skäres i 12 skivor, vilka bultas väl med en fuktig köttklubba och ingnidas med kryddorna.

Till köttfärsen males köttet, späcket och smöret 4 ggr genom köttkvarn. Färsen stötes jämte mjölet i stenmortel, tills den blir jämn och smidig, då iblandas kryddorna, löken, svampen och grädden, litet i sänder. Färsen bredes på köttskivorna, vilka därefter hoprullas med färsen inåt och ombindas på två ställen med fint segelgarn, doppat i kokande vatten. Smöret brynes i en järnkastrull, ruladerna läggas i och brynas vackert, beströs med mjölet, spädas med den kokande buljongen och grädden och få steka med tätt slutet lock, tills de äro möra, eller omkr. 3/4 tim. De tagas upp, snörena klippas bort, läggas i karott och såsen vispas upp, avsmakas och hälles över ruladerna.

Serveras med pressad potatis eller grönsaker.

514. Kalvkotletter (f. 6 pers.).

9 kalvkotletter	2 ägg
1 msk. salt (15 gr.)	3 dcl. finstötta skorpor
1 tsk. vitpeppar	5 msk. smör (1 hg.)

BEREDNING: Kotlettraden torkas med en duk, urvriden i hett vatten. Kotletterna skäras ut, så att ett revben blir kvar i varje. Den yttre hinnan och ryggbenet putsas bort, köttet skrapas från spetsen av revbenen och dessa huggas jämna. Kotletterna bultas med en fuktig köttklubba, formas och gnidas in med en blandning av saltet och pepparn. — Kunna stekas med eller utan panering. — Skola de paneras, doppas de i de uppvispade äggen och vändas i de stötta skorporna.

En stekpanna upphettas, smöret brynes lätt däri, kotletterna läggas i och stekas omkr. 7 min. på varje sida, eller tills de äro vackert bruna och möra. De läggas upp på varmt fat och det brynta smöret hälles över. — Om så önskas, trädes pappersmanschetter på benen. — Serveras med stekt potatis eller grönsaker. Äro kotletterna stora, kan en räcka för varje person och då minskas även de övriga ingredienserna.

515. Kalvkotletter med gräddsås (f. 6 pers.).

6 stora kalvkotletter	1/2 tsk. vitpeppar
2 tsk. salt (10 gr.)	

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)	1 msk. madera
2 dcl. god buljong	1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Kotletterna behandlas som i föregående recept, ingnidas med kryddorna men paneras ej. De brynas vackert i smöret, spädas med den kokande buljongen, vinet och grädden samt få sakta steka med lock 5—8 min. De uppläggas på varmt fat och såsen hälles över. Serveras med kokt eller pressad potatis samt lingon.

516. Kalvkotletter med maderasås (f. 6 pers.).

750 gr. benfritt innanlår	2 msk. mjöl (20 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)	4 msk. smör (80 gr.)
$1/2$ tsk. vitpeppar	2 dcl. buljong, 2 msk. madera

BEREDNING: Köttet förberedes (se sid. 232), skäres i 12 skivor, vilka bultas väl, formas med en kniv, beströs med kryddorna och vändas i mjölet. Smöret brynes i en stekpanna, kotletterna läggas i och stekas vackert bruna på båda sidor, uppläggas på varmt fat; pannan vispas ur med den kokande buljongen och vinet, varpå såsen hälles över kotletterna.

Serveras med stuvade grönsaker.

517. Kalvkotletter med parmesanost (f. 6 pers.).

6 stora kalvkotletter	$1\,1/2$ msk. skirat smör (30 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)	$1\,1/2$ dcl. fint stötta skorpor
$1/2$ tsk. vitpeppar	2 msk. parmesanost
2 äggulor	4 msk. smör (80 gr.)
Makaroner: 150 gr. goda makaroner	$1\,1/2$ msk. salt (23 gr.)
2 lit. vatten	2 dcl. tomatpuré eller 60 gr. smält smör

BEREDNING: Kotletterna behandlas som i n:o 514, ingnidas med kryddorna, doppas i äggulorna, vispade med smöret, vändas i en blandning av skorporna och osten och stekas som i n:o 514. Makaronerna brytas i 3 cm. långa bitar, sköljas i kallt vatten, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka 15–20 min. Upphällas i durkslag, få rinna av och blandas med tomatpurén (som värmts i vattenbad) eller ock med det smälta smöret.

Makaronerna läggas mitt på ett varmt serveringsfat, kotletterna i en krans omkring och anrättningen garneras med persilja.

Rätter av kalvkött.

518. Färserade kalvkotletter i smördeg (f. 6 pers.).

6 fina kalvkotletter
1/2 msk. salt (8 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
3 1/2 msk. smör (70 gr.)

Kalvfärs: 150 gr. benfritt kalvkött
40 gr. smör
1/2 msk. mjöl (5 gr.)
1 ägg
1 tsk. salt
1/4 tsk. vitpeppar
1 msk. finhackad tryffel
1 dcl. tjock grädde

Smördeg: 1 hg. mjöl
omkr. 3/4 dcl. vatten
175 gr. smör
1 ägg, till pensling

BEREDNING: Kalvkotletterna förberedas som i n:o 514, stekas hastigt i smör, läggas upp på ett fat och få kallna.

Kalvfärsen beredes som i n:o 325 och utbredes på kotletternas övre sida. — Smördegen beredes som i n:o 33, utkavlas till 1/2 cm. tjocklek och därav utskäras lagom stora bitar, vilka vikas omkr. kotletterna, dock så att benet blir fritt. Kotletterna kunna gräddas i ugn eller kokas i flottyr. Gräddas de i ugn, penslas smördegen med det vispade ägget, kotletterna läggas på plåt och gräddas gulbruna i varm ugn. Kokas de i flottyr, vändas de, sedan de penslats med ägget, i en blandning av fint stötta skorpor och litet riven ost, kokas gulbruna i het flottyr och få rinna av på sugpapper.

De serveras mycket varma, upplagda på tårtpapper.

519. Kalvkarbonad (f. 6 pers.).

5 hg. benfritt kalvkött
3 hg. färskt svinkött, ej för magert
2 tsk. salt (10 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar

Till panering och stekning: 2 ägg
3 dcl. fint stötta skorpor
4 msk. smör (80 gr.)
2 dcl. kokande vatten
4 gr. fast köttextrakt

BEREDNING: Köttet förberedes (se sid. 232), befrias från senor och hinnor, skäres i bitar och drives 4 ggr genom köttkvarn. Av färsen formas kotletter, som hackas över med kniv, så att de få vacker form, beströs med en blandning av saltet och vitpepparn, doppas i de uppvispade äggen och vändas i stötta skorpor. Smöret brynes lätt i en stekpanna, kotletterna läggas i och stekas omkr. 3 min. på varje sida, varefter de läggas upp i krans på varmt serveringsfat. Pannan vispas ur med vattnet, till-

satt med köttextraktet, såsen får koka ett par min., avsmakas och hälles över kotletterna. — Som ben i kotletterna kan man, då de äro stekta, sticka in små bitar av makaroner, vilka omvirats med krusat papper (pappersmanschetter). — Serveras med grönsaker, vilka läggas mitt på fatet, eller ock med potatispuré. Garneras med salad eller persilja.

520. Jägarbiff (f. 6 pers.).

5 hg. benfritt innanlår	1/2 msk. salt (8 gr.)
1 dcl. stötta skorpor	1/2 tsk. vitpeppar
2—2 1/2 dcl. tjock grädde	

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)	1 dcl. köttsky (helst av vilt)
1 burk champinjoner (1/4 lit.)	3 dcl. tjock grädde
2 msk. mjöl (20 gr.)	salt, vitpeppar

BEREDNING: Köttet förberedes (se sid. 232), skäres i bitar och males 4 ggr genom köttkvarn. De stötta skorporna blandas med grädden och få stå att svälla 1 tim. Färsen arbetas väl med skorpblandningen, avsmakas med kryddorna och formas till 15 runda biffar, vilka brynas hastigt i smöret och läggas i en kastrull. Champinjonerna skäras i skivor och fräsas i smöret i stekpannan, mjölet tillsättes och blandas väl med smöret och svampen, köttskyn och grädden spädas på och såsen får ett gott uppkok samt avsmakas med kryddorna. Såsen hälles över biffarna, som därefter få sakta steka, med tätt slutet lock, 10—15 min. De uppläggas på varmt fat, såsen vispas upp och hälles över biffarna. Serveras med potatispuré eller stekt potatis.

Vanliga kalvkotletter kunna stekas med samma slags sås.

521. Wienerkotletter (f. 6 pers.)

5 hg. benfritt innanlår	2 tsk. salt (10 gr.)
2 hg. kokt, kall potatis	1/2 tsk. vitpeppar
4 tsk. finhackad persilja	1 dcl. tjock grädde

Till panering	2 dcl. stötta skorpor
och stekning: 1 ägg	4 msk. smör (80 gr.)
2 msk. mjölk	2 dcl. buljong

BEREDNING: Köttet förberedes (se sid. 232), skäres i bitar och drives 4 ggr genom köttkvarn, sista gången tillsammans med potatisen. Persiljan, kryddorna och grädden blandas i färsen,

som omröres väl och formas till 15 avlånga kotletter, vilka jämnas med kniv, penslas med ägget, vispat med mjölken, och vändas i de stötta skorporna. Smöret brynes i en stekpanna, kotletterna iläggas, brynas hastigt i smöret och läggas i en kastrull. Stekpannan vispas ur med den kokande buljongen, såsen hälles över kotletterna, som därefter få steka med tätt slutet lock omkr. 10 min. De läggas upp på varmt serveringsfat, såsen vispas upp och hälles över kotletterna, vilka garneras med persilja och serveras med spritärter, spenat eller potatispuré.

522. Kokt kalvbringa (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. gödkalvbringa	2 msk. salt (30 gr.)
1 1/2 lit. vatten	10 vitpepparkorn

BEREDNING: Bringan förberedes (se sid. 232), knäckes väl, påsättes i kokande vatten och skummas noga, varefter kryddorna läggas i. Den får sakta koka med tätt slutet lock, tills den är mör och de yttre benen lossna, eller 1 1/2—2 tim. Den tages upp, alla ben som lossnat tagas bort och bringan skäres i vackra, jämna bitar, vilka läggas upp på fat och hållas varma. Spadet skummas noga och användes till sås. Till kalvbringa kan serveras kräft-, ostron-, ljus champinjon-, murkel-, kapris-, oliv-, tomat- eller dillsås samt kokt potatis.

Serveras bringan med kräftsås, bör den garneras med färska kräftstjärtar och färsk sparris, kokt i köttspadet.

523. Griljerad kalvbringa (f. 6 pers.).

Samma ingredienser som i föregående recept.

Till panering	1 dl. stötta skorpor
och stekning: 1 ägg	3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Köttet behandlas och kokas som i föregående recept, benas ur, penslas med det vispade ägget och beströs med stötta skorpor. Smöret brynes i en långpanna, bringan lägges i med yttersidan upp och brynes i varm ugn, under det den ofta öses över med smöret i pannan.

Serveras med brynt smör, kokt potatis och salader eller ock med kokta eller stuvade grönsaker eller med potatispuré.

524. Gratinerad kalvbringa (f. 6 pers.).

1½ kg. gödkalvbringa
1½ lit. vatten
2 msk. salt (30 gr.)
10 vitpepparkorn
1 morot
5 persiljestjälkar

Ris: 2 dcl. risgryn
1½ lit. vatten
1 msk. salt (15 gr.)
30 gr. smör

Sås: 2 msk. smör (40 gr.)
5 msk. mjöl (50 gr.)
6 dcl. av spadet
salt
vitpeppar
3 äggulor

Till fatet: ½ msk. kallt smör
3 msk. stötta skorpor
3 msk. riven ost
2 msk. smält smör (40 gr.)

BEREDNING: Bringan torkas med en duk, urvriden i hett vatten, hugges i jämna, vackra bitar, vilka sättas på i så mycket kokande vatten, att det står jämnt med köttet; skummas väl och kryddorna, den ansade moroten och de sköljda persiljestjälkarna läggas i. Köttet får därefter sakta koka med tätt slutet lock, tills det är mört, eller omkr. 1½ tim.

Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, sättas på i kokande saltat vatten och få koka 15—20 min., varefter de hällas upp i durkslag, få rinna av väl och blandas, medan de äro varma, med det kalla smöret.

Till såsen fräsas smör och mjöl 2 min.; spadet tillsättes och såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna och avredes med äggulorna (se sid. 209).

Ett eldfast fat smörjes med kallt smör och beströs med hälften av de stötta skorporna, därpå läggas varvvis kött, ris och sås. Översta varvet skall vara sås, som beströs med resten av de stötta skorporna, blandade med den rivna osten. Sist överhälles det skirade smöret och anrättningen sättes in i varm ugn och gratineras 15—20 min.

525. Kalvfrikassé I (f. 6 pers.).

1½—2 kg. gödkalvbringa
1½ lit. vatten
2 msk. salt (30 gr.)
10 vitpepparkorn

Sås: 2 msk. smör (40 gr.)
5 msk. mjöl (50 gr.)
6 dcl. köttspad
2—3 äggulor
salt, socker, vitpeppar
2—3 tsk. citronsaft

Till garnering: 1 citron, i skivor

BEREDNING: Köttet förberedes och kokas som i föregående recept, lägges upp på varm karott och täckes över, medan såsen kokas. Såsen kokas som i n:o 441 och hälles över köttet. Anrättningen garneras med citronskivor och serveras med ris. Om så önskas, kan man i såsen tillsätta 2 kokta morötter i tärningar och 2 dcl. kokta spritärter. — Köttet kan även kokas med $1/2$ citron i skivor och såsen avsmakas med madera i stället för citronsaft; då uteslutas äggulorna. — Såsen kan, om så önskas, tillsättas med kurry i stället för citron och riset beströs med litet torr kurry.

526. Kalvfrikassé II (f. 6 pers.).

$1^1/_2$—2 kg. gödkalvbringa	2 morötter
$1^1/_2$ lit. vatten	5 persiljestjälkar
2 msk. salt (30 gr.)	1 lagerblad
10 vitpepparkorn	

Sås: 2 msk. smör (40 gr.)	salt
5 msk. mjöl (50 gr.)	vitpeppar
6 dcl. av spadet	2 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Köttet förberedes och kokas som i n:o 524, lägges upp på varm karott och täckes över, medan såsen kokas. Spadet silas, skummas väl och såsen kokas som i n:o 441, men äggulorna uteslutas och persilja användes i stället för citronsaft. Såsen hälles över köttet, som serveras med kokt potatis.

527. Stekt kalvlever (f. 6 pers.).

1 kg. gödkalvlever	1 magbinna
50 gr. späck	3 msk. smör (60 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)	6 dcl. kokande mjölk
$1/2$ tsk. vitpeppar	1 msk. soja

Sås: 1 msk. smör (20 gr.)	salt, socker
2 msk. mjöl (20 gr.)	vitpeppar
leversås	$1/2$ msk. kallt smör (10 gr.)
1—2 dcl. tjock grädde	(1 msk. riven mesost)

BEREDNING: Levern, som bör vara ljus och skör, får ligga i vatten omkr. $1/2$ tim., torkas väl, putsas och späckas med fina späckstrimlor, rullade i en blandning av saltet och pepparn.

Med resten av kryddorna ingnides levern och inlindas i maghinnan (som vanligen följer med vid inköpet), vilken hopsys eller fästes ibop med vispkvistar. Smöret brynes i en järnkastrull, levern lägges i, brynes på alla sidor och spädes med mjölken, litet i sänder. Den får sakta steka med tätt slutet lock omkr. 1½ tim., varunder den överöses ofta. Hinnan tages bort, levern skäres i tunna skivor, lägges upp på varmt serveringsfat, litet av såsen hälles över och resten av såsen serveras i såsskål. **Rätter av kalvkött.**

Såsen kokas som i n:o 429 och tillsättes, om så önskas, med den rivna mesosten. Serveras med kokt potatis och lingonsylt.

528. Kokt kalvhuvud (f. 8—10 pers.).

1 gödkalvhuvud	1 morot
1½—2 lit. vatten	½ citron, i skivor
1½ msk. salt (23 gr.)	1 rödlök
10 vitpepparkorn	5 persiljestjälkar

Sås: 2 msk. smör (40 gr.)	1—2 äggulor
1 burk champinjoner (¼ lit.)	salt
4 msk. mjöl (40 gr.)	vitpeppar
4 dl. av spadet	(1 msk. madera)
½ dl. champinjonspad	1 msk. hackad persilja

BEREDNING: Kalvhuvudet klyves (tungan och hjärnan borttagas, tungan kokas med huvudet, hjärnan användes till stuvning, se n:o 107), sköljes och får ligga i vatten över natten. Det putsas väl, påsättes, tillika med tungan, i kokande vatten och skummas; kryddorna, den ansade moroten, citronskivorna (befriade från kärnor), den skalade löken och persiljan läggas i, varefter köttet får koka, tills det är mört. Huvudet tages upp och får avsvalna; köttet skiljes från benen samt skäres i jämna bitar. Spadet silas och skummas. Smöret smältes, champinjonerna, skurna i skivor, fräsas i smöret, tills det är klart, de klämmas då upp med en sked och mjölet fräses med smöret 2 min., köttspadet och champinjonspadet spädas på och såsen får koka 5 min. Den avredes med äggulan, det skurna köttet och svampen läggas i och anrättningen avsmakas med kryddor och litet vin, om så önskas. Uppläggas på varm karott, beströs med persiljan och serveras med kokt potatis. Skäres köttet finare, kan stuvningen användas i krustader eller vol-au-vent.

529. Lungmos (f. 12 pers.).

Hjärtslag av kalv, får ell. svin
vatten
1 1/2 msk. salt (23 gr.)
1 rödlök
20 vitpepparkorn
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
3/4 lit. av spadet
1—2 msk. ättika

BEREDNING: Hjärtat och lungorna skäras upp, sköljas och få ligga i vatten 12—15 tim., varunder vattnet bytes 2 ggr. De sättas på i så mycket kallt vatten, att det står jämnt över köttet, skummas väl och kryddorna tillsättas; får koka tills det är mört, då strupen och luftrören rensas bort och köttet hackas mycket fint. Smör och mjöl fräsas 2 min., spadet, som bör vara väl skummat, spädes på, köttet lägges i, ättikan tillsättes och moset får koka under rörning 10 min., varefter det avsmakas noga och serveras med kokt potatis och ättika.

Skulle moset vara hårt, spädes med litet mera spad, i motsatt fall avredes det med litet potatismjöl, utrört i kallt vatten, och får därefter koka 2 min.

530. Korvkaka (f. 6 pers.).

2 dcl. risgryn (2 hg.)
1 1/2 lit mjölk
3 hg. kalvlever
2 hg. färskt fläsk
30 russin (30 gr.)
3 msk. sirap
1 1/2 msk. salt (23 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
(1/2 tsk. mejram)

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Grynen sköljas, skållas i hett vatten, sättas på i den kokande mjölken och få koka, under rörning, tills de äro nästan mjuka, då de hällas upp och få kallna. Levern sköljes väl, torkas, skäres i bitar, males 3 ggr genom köttkvarn och passeras genom hårsikt. Fläsket males 2 ggr genom kvarn. Russinen sköljas i ljumt vatten, skållas i hett vatten, skäras itu och urkärnas samt blandas i grynen tillika med levern, fläsket, sirapen och kryddorna. Om så önskas, tillsättes litet mejram. Massan omröres väl och fylles i en smord och brödbeströdd form eller stekpanna och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 3/4 tim.

Serveras med skirat smör och lingonsylt.

RÄTTER AV FÅRKÖTT.

531. Lammstek (f. 6–8 pers.).

2 kg. lammstek (kylen)
1 1/2 hg. späck
2 tsk. salt (10 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)
3/4 lit. kokande buljong ell. vatten

BEREDNING: Steken, som bör hava hängt, så att den är mör, torkas, bultas, späckas (se sid. 232), och läggen hugges av. Den späckas mest på ytterlåret och ryggen, knäckes för att underlätta förskärningen, varefter steken ingnides med en blandning av saltet och pepparn. En långpanna upphettas, smöret brynes däri tillika med något av späcket, steken lägges i med innanlåret upp och brynes omkr. 1/2 tim. i varm ugn, varunder den öses flitigt med fettet i pannan. Den spädes med den kokande buljongen eller vattnet och får steka, tills den är mör, eller omkr. 1 1/2–2 tim., varunder den öses över var 10:e min. Lägges upp på varmt serveringsfat och skäres för vid bordet. Serveras med vita bönor och grönsaker eller grönsakspastejer samt den silade, skummade köttskyn eller med avredd sås (se n:o 429). För små hushåll lämpar sig fransyskan bäst till stek.

532. Dubbel lammstek (f. 12—15 pers.).

4 kg. lammstek
3 hg. späck
2 msk. salt (30 gr.)
1 tsk. vitpeppar
1 hg. smör
1 lit. buljong eller vatten

BEREDNING: Av ett ugnt lamm frånskäras de båda sammanhängande stekarna. Läggarna huggas av — men stekas med — och en del av fettet putsas bort. Köttet behandlas, stekes och serveras som i föregående recept. Steken skäres, skivorna hopläggas åter, så att den ser hel ut, och garneras med kokta grönsaker (legymer).

533. Persiljespäckad lammstek (f. 6–8 pers.).

2 kg. lammstek
1 knippa persilja
3 msk. smör (60 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar

Rätter av fårkött.

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.) 2 dcl. grädde
½ lit. buljong

BEREDNING: Steken behandlas som i n:o 531 och läggen bugges av. Persiljan rensas, sköljes, vrides i en duk, hackas grovt och inarbetas i smöret, som därefter får ligga på kallt ställe att hårdna. Med en späckpinne eller vass kniv göras hål i steken, med jämna mellanrum, och små flockar av persiljesmöret instickas häri. En stekgryta upphettas, smöret brynes däri, steken lägges i och brynes väl på alla sidor, beströs med kryddorna, spädes med den kokande buljongen och grädden och får steka sakta med tätt slutet lock, tills den är mör, eller omkr. 2½—3 tim., varunder den öses flitigt och vändes 3—4 ggr. Serveras med grönsaker eller med kokt potatis, gurka och salader samt avredd sås (se n:o 429).

Köttet kan även stekas i ugnen (se n:o 531), men då spädes den endast med buljong.

534. Rosthammel (f. 6 pers.).

1½ kg. fransyska	4 msk. smör (80 gr.)
½ msk. salt (8 gr.)	1 morot
¼ tsk. vitpeppar	1 chalottenlök
1 liten knippa persilja	2 dcl. köttsky eller buljong

BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt, så att det är mört, bultas med en fuktig klubba, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, ingnides med en blandning av saltet och pepparn och bestrykes med persiljesmör, vilket beredes av 2 msk. av smöret som i föregående recept. I en liten långpanna eller stekpanna läggas resten av smöret, den skrapade och i skivor skurna moroten samt den skalade och i klyftor skurna löken. Steken lägges i och stekes i varm ugn omkr. 1 tim., varunder den öses flitigt med smöret i pannan, så att den ej torkar eller blir bränd. En kvart innan den är färdig tillsättes den kokande köttskyn.

Lägges upp på varmt fat och skäres för vid bordet. Serveras med grönsaks- eller potatispastejer och köttskyn, som silats och skummats.

535. Fårsadel (f. 6 pers.).

2 kg. fårsadel	4 msk. smör (80 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)	½ lit. buljong
¼ tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Sadel kallas nedre ryggstycket eller de båda sammanhängande kotlettraderna. Köttet, som bör hava hängt 3—6 dagar, allt efter årstiden, bultas med en fuktig klubba, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, befrias från överflödigt, undertill sittande fett; på yttersidan skåras med en vass kniv i jämna rutor. Köttet ingnides med en blandning av saltet och pepparn, slaksidorna rullas inåt och sadeln ombindes på 4—5 ställen med segelgarn (förut doppat i hett vatten) för att bibehålla formen. Den bestrykes med smöret, lägges i en långpanna och stekes i *varm* ugn 1—1 $^{1}/_{4}$ tim., under det den flitigt öses över och spädes, när den är brynt, med den kokande buljongen.

Skäres som kalvsadel (se n:o 503) och garneras med fransk potatis eller potatiskroketter och brynt lök eller ock med grönsaker eller färserade tomater. Serveras med sky eller avredd sås — kan även serveras med Cumberlandssås (se n:o 447).

536. Gratinerad fårsadel (f. 12 pers.).

4 kg. fårsadel	$^{1}/_{2}$ tsk. vitpeppar
2 hg. späck	1 hg smör
1 msk. salt (15 gr.)	$^{3}/_{4}$ lit. köttsky eller buljong

Stuvning: 1 burk champinjoner ($^{1}/_{2}$ lit.)	3 dcl. grädde
1 chalottenlök	salt, vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)	2 msk. riven ost
5 msk. mjöl (50 gr.)	2 msk. stötta skorpor
3 dcl. köttsky	3 msk. smält smör (60 gr.)

BEREDNING: Sadeln behandlas som i föregående recept, men den yttre hinnan skåras ej utan avtages försiktigt och sadeln späckas i jämna, täta rader med fint skurna späckstrimlor, rullade i en blandning av saltet och pepparn. Med resten av kryddorna ingnides sadeln. Den bindes därefter och stekes som i föregående recept. Får ej steka för länge, ty då blir den torr.

Till stuvningen hackas champinjonerna och löken fint och fräsas i smöret, tills det blir klart, de klämmas då upp med en sked och mjölet fräses med smöret 2 min. Buljongen och grädden spädas på och såsen får koka 5 min., varefter svampen och löken läggas i och stuvningen avsmakas med kryddorna.

Sadeln tages upp, köttet lossas nätt på båda sidor om ryggraden; lägges på ett skärbräde och skäres i tunna skivor. Skivorna

bestrykas med en del av stuvningen och sammanläggas på sadeln, så att den ser hel ut. Resten av stuvningen bredes över hela sadeln, som därefter beströs med en blandning av den rivna osten och de stötta skorporna och begjutes med det skirade smöret. Den sättes åter in i *varm* ugn och gratineras 10—15 min. Lägges på varmt fat, garneras med ärter i krustader, stekt dvärgpotatis, blomkål, brysselkål och selleri i tärningar samt salad och persilja. Serveras med skyn eller brun sås (se n:o 430).

537. Dilammstek (f. 6 pers.).

1 1/2—2 kg. dilammstek
1/2 msk. salt (8 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)
1/2 lit. köttsky eller buljong

BEREDNING: Dilamm — fårets ännu diande unge — har vitt, mycket fintrådigt kött och fordrar kort tid för stekning och kokning. Kylen och halva njursteken, sammanhängande, böra användas för att få tillräcklig vikt. Den behandlas, stekes och serveras som i n:o 531 men bör ej späckas.

Sadeln beredes som fårsadel (se n:o 535).

538. Stekta fårkotletter (f. 6 pers.).

12 fårkotletter
1 msk. salt (15 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)
1 1/2 del. köttsky eller buljong

BEREDNING: Fårkotletterna böra huggas med långa ben och vara omkr. 2 cm. tjocka. De torkas med en duk, urvriden i hett vatten, putsas, benen skrapas och kotletterna bultas på båda sidor samt ingnidas med en blandning av saltet och pepparn.

En stekpanna uppbettas, smöret brynes däri, kotletterna läggas i och stekas 5—8 min. på varje sida. De läggas upp på varmt serveringsfat, stekpannan vispas ur med den kokande köttskyn och såsen hälles över kotletterna. De serveras med stekt potatis, potatispuré eller grönsaker.

Kotletterna kunna även paneras och stekas på samma sätt.

539. Marinerade lammkotletter (f. 6 pers.).

12 lammkotletter
50 gr. späck
50 gr. rimmad, kokt oxtunga
2 tsk. salt (10 gr.)
1/2 tsk vitpeppar

Marinad: 2 tsk. finhackad rödlök	saften av 1 citron
4 persiljestjälkar	2 msk. matolja
2 lagerblad	

Till panering och stekning: 60 gr. smält smör	60 gr. kallt smör
2 dcl. finstötta skorpor	1 1/2 dcl. köttsky eller buljong

BEREDNING: Kotletterna förberedas som i föregående recept, späckas med späcket och tungan, skurna i fina strimlor, ingnidas med kryddorna och läggas på ett fat. De beströs med löken, de fint skurna persiljestjälkarna och lagerbladen samt begjutas med citronsaften och matoljan. Häri få de marineras 1/2 tim., varunder de vändas 4 ggr. De upptagas (kryddorna skakas av), inklappas i en duk, doppas i det smälta smöret och vändas i de stötta skorporna. Kotletterna stekas därefter som i föregående recept, uppläggas i krans på varmt serveringsfat, pannan vispas ur med den kokande buljongen och såsen hälles över kotletterna.

Fatets mitt garneras med 2 kkp. äppelmos, tillsatt med 30 gr. riven, fint hackad pepparrot, eller ock med champinjoner, skurna i skivor och frästa i smör. Runt om garneras med persilja eller salad.

Serveras med fransk potatis eller med blommor av potatismos.

540. Lammkotletter à la Nelson (f. 6 pers.).

12 lammkotletter	1/2 tsk. vitpeppar
2 tsk. salt (10 gr.)	3 msk. smör (60 gr.)

Rismassa: 1 hg. risgryn	1—2 dcl. tjock grädde
2 tsk. finhackad chalottenlök	salt
50 gr. smör	vitpeppar
1/2 lit. buljong	3 msk. riven ost
1—2 äggulor	50 gr. smält smör

BEREDNING: Kotletterna behandlas och kryddas som i n:o 538, stekas lätt i smöret och läggas på ett fat.

Risgrynen sköljas och få rinna av väl. De fräsas därefter tillsammans med löken i smöret, tills det är klart, då buljongen spädes på och grynen få koka under rörning, tills de äro mjuka — spädas med mera buljong, om så fordras. Grynen passeras genom hårsikt, blandas med äggulorna och litet tjock grädde samt avsmakas med salt och peppar.

Rätter av fårkött.

Rismassan spritsas vackert genom garneringstratt på kotletternas översida, beströs med den rivna osten och övergjutes med det smälta smöret. Kotletterna läggas därefter i långpanna och gratineras i *varm* ugn 8—10 min., läggas upp på varmt fat med tårtpapper, garneras med persilja och serveras med brun sås (se n:o 430) och dvärgpotatis. Kotletterna bliva saftigare, om de halstras över koleld.

541. Lammnoasetter (f. 6 pers.).

750 gr. lammfilé	1 1/2 hg. späck
2 tsk. salt (10 gr.)	3 msk. smör (60 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar	3 dcl. buljong

Till garnering: 1 hg. gåslever
1 burk sparris (1/4 lit.)
1/2 lit. dvärgpotatis, kokt i flottyr

BEREDNING: Filéerna torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och skäras i 12 skivor, vilka utklappas lätt, ingnidas med kryddorna, rullas ihop och lindas in i tunt skurna späckskivor. De brynas i smöret, spädas med den kokande buljongen och få steka med tätt lock, tills de äro möra, eller omkr. 45 min. Späckskivorna tagas bort och noasetterna ställas i krans på runt serveringsfat och på varje noasett lägges en liten rund gåsleverskiva. På mitten av fatet lägges sparrisen, upphettad i vattenbad, runt omkring lägges dvärgpotatisen. Anrättningen garneras med persilja och serveras med tryffelsås (se n:o 433).

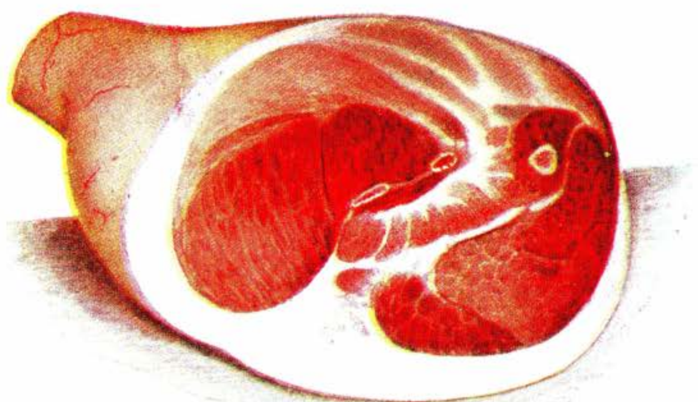
542. Får som vilt (f. 6—8 pers.).

2 kg. fårstek (kylen) eller sadel	1/2 tsk. vitpeppar
1 msk. salt (15 gr.)	1 1/2 hg. späck

Marinad: 2 dcl. vitt eller rött vin
2 dcl. ättika
2 dcl. vatten
2 rödlökar, i klyftor
1/2 selleri, i tärningar
2 lagerblad
1 tsk. hela nejlikor
2 tsk. grovt stötta enbär

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)
3 dcl. buljong
5 dcl. grädde

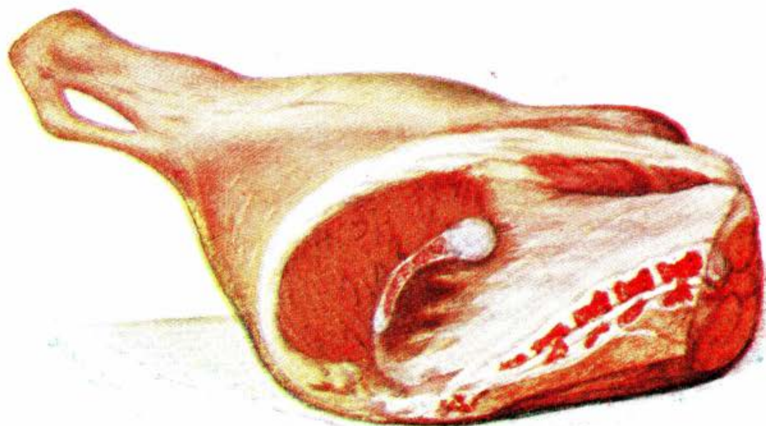
BEREDNING: Köttet, som bör hava hängt så att det är mört, bultas med fuktig klubba, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och ingnides med en blandning av saltet och pepparn.



1



2



3

1. Skinka. 2. Fårstek. 3. Kalvstek.

Till marinaden blandas alla ingredienserna i en stenkruka, köttet nedlägges däri och får ligga 2—3 dagar, varunder det vändes 2 ggr om dagen. Det upptages, får rinna av, inklappas i en duk och späckas samt stekes som i n:o 533. **Rätter av fårkött.**

Garneras med brynt potatis och persilja. Serveras med avredd sås (se n:o 429) salader och gurka.

543. Kokt lammbringa (Dillkött) (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. lammbringa	1 1/2 msk. salt (23 gr.)
1 1/2 lit. vatten	4 dill- eller persiljestjälkar

BEREDNING: Bringan knäckes väl, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, sättes på i kokande vatten, skummas väl, saltas och dillen eller persiljan lägges i. Den får därefter koka sakta med tätt slutet lock 1 1/2—2 tim. Den upptages och skäres i vackra, jämna bitar, vilka läggas upp på varmt fat och garneras med dill eller persilja. Spadet silas, skummas väl och användes till sås samt till enklare soppor.

Kokt lammbringa serveras med dillsås (se n:o 439) eller med kapris- eller ljus champinjonsås (se n:o 426 och n:o 421). I förra fallet kokas bringan med dill, i senare fallet med persilja.

544. Lammbringa med kurry och ris (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. lammbringa	1 1/2 msk. salt (23 gr.)
1 1/2 lit. vatten	4 persiljestjälkar

Sås:	1 tsk. riven rödlök	kurrypulver efter smak
	1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 msk. vatten
	4 msk. mjöl (40 gr.)	1/2 tsk. socker
	5 dcl. av spadet	

Ris:	2 dcl. risgryn (2 hg.)	1 1/2 msk. salt (23 gr.)
	2 lit. vatten	1/2—1 tsk. kurrypulver

BEREDNING: Bringan behandlas och kokas som i föregående recept. Den skäres i bitar, vilka täckas över för att hållas varma. Spadet silas och skummas väl.

Till såsen fräses löken i smöret, mjölet tillsättes och fräses med smöret och löken 2 min., spadet spädes på, litet i sänder, och

såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med kurrypulver (omkr. 1 tsk.), utrört med 1 msk. varmt vatten, samt sockret.

Risgrynen sköljas i kallt vatten, skållas i hett vatten, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka — 15—20 min. — då de upphällas i durkslag, överspolas genast med kallt vatten, insättas i varm ugn och omröras ofta med gaffel, tills de äro skilda och allt vatten avdunstat. Riset lägges upp i krans på runt serveringsfat och beströs med litet torr kurry. Köttet ordnas mitt på fatet och såsen hälles över. Garneras med persilja.

545. Kokt, brynt lammbringa (f. 6 pers.).

1½ kg. lammbringa	2 morötter
1½ lit. vatten	1 liten kålrot
1½ msk. salt	1 medelstor portug. lök
3 persiljestjälkar	4 msk. smör (80 gr.)

Ris: 2 dcl. risgryn	1½ msk. salt (23 gr.)
2 lit. vatten	

BEREDNING: Bringan behandlas och kokas som i föregående recept men tages upp, då den är till hälften mör, eller efter 45 min. Rotsakerna ansas och skäras i strimlor eller i vackra bitar med legymkniv eller legymjärn; löken skalas och hackas grovt.

Bringan tages upp och skäres i jämna, vackra bitar. Spadet silas och skummas. Löken brynes i hälften av smöret tillsammans med köttet, varefter det lägges i en kastrull och ½ lit. av spadet tillsättes. Rotsakerna brynas i resten av smöret och läggas ovanpå köttet, varefter alltsammans får koka mjukt.

Risgrynen kokas som i föregående recept och läggas upp i pyramid på ett runt serveringsfat, köttet och rotsakerna ordnas i grupper runt omkring och anrättningen garneras med persilja.

Spadet silas, skummas, får koka upp, avsmakas och serveras i såsskål.

546. Färserad lammbringa.

BEHANDLAS och tillagas som färserad kalvbringa.

547. Lammfrikassé.

BEHANDLAS och kokas som kalvfrikassé, men serveras helst med champinjon- eller murkelsås (se n:o 421 och 432).

548. Marinerat fårkött (f. 6–8 pers.).

2 kg. fårstek (kylen)
1 1/2 hg. späck
1/2 msk. salt (8 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
1/4 tsk. ingefära

Marinad: 2 del. ättika
1 del. vatten
1 del. vitt vin
3 msk. matolja
1/2 msk. salt (8 gr.)
1 liten rödlök, i skivor

BEREDNING: Steken bör hava hängt, så att den är mör. Läggen och det tunna hugges bort och steken späckas (se sid. 232) med späckstrimlorna, doppade i en blandning av saltet, pepparn samt ingefäran, och lägges i ett djupt fat.

Till marinaden blandas alla ingredienserna väl, varefter den hälles över köttet, som därefter får stå 3–4 dagar, varunder det vändes 2 ggr dagligen. Marinaden kokas upp med så mycket vatten, att det står jämnt med köttet. Steken lägges i och får sakta koka med tätt slutet lock, tills den är mör, eller omkr. 3 tim. Den lägges upp och får kallna, skäres i tunna skivor och garneras med färserade ägg (se n:o 8) samt grönsalad eller persilja och serveras med majonnäs.

549. Får i kål (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. lammbringa
1 vitkålshuvud
1 msk. salt (15 gr.)
15 vitpepparkorn
1 lagerblad
1/2 lit. kokande vatten
2 msk. hackad persilja

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, hugges i jämna bitar, vilka läggas i 1 lit. kokande vatten, tillsatt med 1/2 msk. salt, och få koka utan lock omkr. 10 min. Köttet tages upp och överspolas med kallt vatten. Kålhuvudet befrias från de yttre, gröna bladen och skäres i stora klyftor. I en järngryta läggas köttet och kålen varvvis med kryddor mellan varje varv. Vattnet tillsättes och anrättningen får därefter sakta koka, tills köttet är mört, eller omkr. 2 tim., då den lägges upp på varm karott och beströs med den hackade persiljan. Serveras mycket varm.

Om så önskas kan kålen brynas i 3 msk. smör och 1 msk. sirap, innan den kokas med köttet.

550. Turkisk fårstuvning (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. lammbringa	1 *liten* kvist timjan
1/2 msk. salt (8 gr.)	1 lagerblad
1/2 tsk. vitpeppar	1 *liten* purjolök
6 msk. smör (120 gr.)	2 morötter
1 msk. finhackad rödlök	2—3 sockerrovor
3—4 msk. tomatpuré	1 selleri
4 del. brun sås	1 portug. lök
3 del. buljong	

Ris: 2 del. risgryn (2 hg.)	8 del. kokande buljong
2 tsk. finhackad rödlök	2 tsk. salt (10 gr.)
1 gr. finstött saffran	1/4 tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)	2 msk. kallt smör (40 gr.)

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, hugges i jämna, vackra bitar, vilka ingnidas med en blandning av salt och peppar och brynas i hälften av smöret tillsammans med löken. Tomatpurén och den bruna såsen (se n:o 430) spädas på och köttet får sakta koka omkr. 3/4 tim. Det flyttas därefter i en annan kastrull, såsen silas, skummas, spädes med buljongen och tillsättes. Timjan, lagerbladet och purjolöken bindas tillsammans och läggas i. Morötterna, rovorna och selleriet ansas, skäras i vackra bitar och brynas i resten av smöret tillsammans med den hackade portug. löken. Rötterna läggas till köttet, som därefter får koka med lock omkr. 1/2 tim. i ugnen. Prövas (se sid. 233) om köttet är mört.

Risgrynen sköljas först med kallt och därefter med kokande vatten och få rinna av väl. De fräsas därefter i smöret, tillsammans med lök och saffran i en järngryta. Buljongen spädes på, ett smörbestruket papper lägges över och grynen få koka i ugnen omkr. 20 min. De blandas därefter väl med det kalla smöret och kryddorna och läggas upp i krans på ett varmt serveringsfat. Köttet lägges mitt på fatet och såsen hälles över. Anrättningen garneras med persilja och serveras mycket varm.

I stället för saffran kan kurry användas.

551. Fransk fårstuvning (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. lammbringa	4—5 msk. tomatpuré
1/4 kg. flottyr	1 msk. biffsteksås
30 gr. smör	2 morötter

3 msk. mjöl (30 gr.)	1/2 lit. potatis
1 msk. salt (15 gr.)	1 portug. lök
1/2 tsk. vitpeppar	1/2 burk fina ärter (1/4 lit.)
6 dcl. köttsky eller buljong	

BEREDNING: Köttet behandlas som i föregående recept, hugges i jämna vackra bitar, vilka brynas väl i het flottyr. Smöret och mjölet brynas i en kastrull, köttet lägges i, beströs med kryddorna och den kokande buljongen eller köttskyn samt tomatpurén och biffsteksåsen spädas på. Det får därefter sakta koka med lock omkr. 1 tim. Morötterna och potatisen ansas och skäras i avlånga bitar, löken skalas och skäres i klyftor. Rotsakerna och löken läggas ovanpå köttet och anrättningen får ytterligare koka omkr. 1/2 tim., eller tills alltsammans är mört. Då tillsättas ärterna och stuvningen får ett uppkok samt avsmakas och serveras mycket varm.

552. Irländsk fårstuvning (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. mager fårbringa ell. bog	4 persiljestjälkar med rötter
1 lit. potatis	1 lagerblad
4 medelstora rödlökar	1 kvist timjan
1 msk. salt	8 dcl. vatten
1/2 tsk. vitpeppar	2 msk. hackad persilja

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i små, jämna bitar, vilka benas ur. Potatisen skalas och skäres i skivor. Löken skalas och hackas grovt. I en järnkastrull, som rymmer omkr. 2 1/2 lit., lägges köttet på bottnen och kring sidorna samt kryddas med salt och peppar. Ovanpå köttet lägges potatisen och löken, så lägges allt varvvis, med kryddor mellan varje varv. Persiljestjälkarna rensas, sköljas, inklappas i en duk och bindas tillsammans med lagerbladet och timjan; denna knippa lägges mitt i stuvningen. Vattnet tillsättes, locket lägges på och anrättningen får koka i ugnen omkr. 1 1/2 tim. Den avsmakas, lägges upp på varm karott, beströs med persiljan och serveras mycket varm.

553. Finsk fårstuvning (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. fårbringa eller bog	1 msk. salt
1 lit. rå potatis	1/2 tsk. vitpeppar
2 morötter	8 dcl. vatten
1—2 purjolökar	1 msk. hackad persilja

BEREDNING: Köttet och potatisen behandlas som i föregående recept. Morötterna ansas, skäras i skivor eller avlånga bitar, purjolöken rensas och skäres i fina strimlor. Stuvningen beredes därefter som i föregående recept, lägges upp på varm karott, beströs med persiljan och serveras mycket varm.

554. Kokt rimsaltad fårbringa (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. fårbringa
4 msk. salt (60 gr.)
2 tsk. socker (10 gr.)
2 gr. salpeter

BEREDNING: Revbenen knäckas och bringan ingnides med en blandning av saltet, salpetern och sockret. Den lägges i ett djupt fat och får stå 3—4 dagar, under det den ofta vändes i den lake som bildas. Köttet tvättas därefter väl med en duk, doppad i kallt vatten, sättes på i kallt vatten, får hastigt koka upp, skummas väl och får koka 15 min. i 100°, varefter spadet avkyles till 82°—83° och köttet får ligga däri utan att koka, tills det är mört eller 1 1/2 — 2 tim. Serveras med brynta kålrötter, stuvade grönsaker eller potatispuré. Spadet kan användas till någon avredd soppa eller puré.

Sedan köttet är kokat kan det penslas med vispat ägg, beströs med fint stötta skorpor, läggas i en långpanna, vars botten är täckt med spadet, och sättas in i varm ugn att gratineras 15—20 min. Serveras som föregående.

RÄTTER AV SVINKÖTT.

555. Stekt, färsk skinka (f. 18—20 pers.).

1 skinka på omkr. 5 kg.
2 msk. salt (30 gr.)
1 tsk. vitpeppar
1 1/2 hg. späck, i flata skivor
3/4 lit. god köttsky eller buljong
5 persiljestjälkar
1 lagerblad

BEREDNING: Skinkan torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och svålen skåras 1 cm. djupt i sneda rutor. Den ingnides på undersidan och i skårorna med en blandning av saltet och pepparn. Späckskivorna utbredas i en långpanna, skinkan lägges därpå med svålsidan upp, sättes in i varm ugn och får steka, tills den är mör, eller omkr. 2 1/2 tim. När svålbitarna få vacker gul färg, hårdna och lossna, tagas de bort och användas

sedan till garnering. Då skinkan stekt omkr. 1 $^{1}/_{2}$ tim., spädes den med den kokande köttskyn, tillsatt med persiljan och lagerbladet, väl sammanbundna, och öses över omkr. var 10:de min. Den lägges upp på varmt serveringsfat, skäres, och skivorna hopläggas, så att skinkan ser hel ut, garneras med svålbitarna, salad och persilja samt räfflade, kokta potatisar. Serveras med äppelmos, ättiksgurkor, syltade rönnbär o. d. Köttskyn silas, skummas, kokas ihop, avsmakas med köttextrakt och kryddor och serveras i såsskål.

556. Kokt, griljerad skinka (f. 18 pers.).

1 lätt saltad skinka på omkr. 5 kg.

Till panering: 1 msk. äggvita
1 tsk. torr senap
2 tsk. socker
2 msk. finstötta skorpor

BEREDNING: Skinkan, som bör hava legat i saltlake (se saltning av kött) 3—4 veckor, sköljes och får ligga i rikligt med kylslaget vatten omkr. 12 tim., för att saltet skall dragas ur. Den sättes på med svålsidan upp i så mycket kallt vatten, att det står väl över den. Vattnet får hastigt koka upp, skummas och får koka 15 min. i 100°. Spadet avkyles därefter till 82°—83°, och i denna värmegrad får skinkan ligga omkr. 3 $^{1}/_{2}$ tim., eller tills den är mör, vilket prövas med en vispkvist (se sid. 233). Skinkan lägges i ett djupt fat, spadet hälles över, och skinkan får kallna däri. (Sommartiden bör skinkan avkylas i kallt vatten, emedan spadet då lätt surnar.) Svålen avtages; en handduk tryckes mot späcket för att få bort allt upplöst fett. Äggvitan slås med gaffel till lätt skum, blandas med senap och socker, och därmed bestrykes skinkans späcksida. De stötta skorporna strös över, skinkan lägges i en långpanna och sättes in i varm ugn för att få vacker brun färg, vartill åtgå omkr. $^{1}/_{2}$ tim. Skinkan lägges upp på stort fat, garneras vackert med grönt och serveras varm eller kall med grönsaker, katrinplommon och fyllda äppelhalvor. Benet på skinkan garneras med krusat papper.

En lätt *rökt skinka* anrättas på samma sätt och anses av många bättre än den rimmade.

557. Tryffelspäckad skinka i vin (f. 18 pers.).

1 färsk eller lätt rökt skinka på omkr. 5 kg.
50 gr. salt
1 tsk. vitpeppar
1 tsk. ingefära

25 gr. socker

2 flaskor champagne eller rhenskt vin
1 1/2 flaska scherry

Till späckning och panering: 50 gr. tryffel
1 msk. äggvita
1 tsk. torr senap

2 tsk. socker
2 msk. finstötta skorpor

BEREDNING: Den färska skinkan gnides in med en blandning av salt, socker, vitpeppar och ingefära och får ligga 1 dygn. Är skinkan rökt, får den ligga i rikligt med kylslaget vatten omkr. 24 tim. Den torkas därefter och lägges i en kittel, som ej bör vara vidare, än att skinkan nätt och jämnt rymmes, vinet spädes på och bör stå i jämnhöjd med skinkan, varom icke spädes med mera rhenskt vin. Locket lägges på och tillslutes väl med en krans av deg, beredd av grovt rågmjöl och vatten. Skinkan kokas därefter som i föregående recept men vändes, när den kokat 2 tim., och kitteln skakas ofta, så att skinkan ej fastnar vid bottnen. Den lägges upp i ett djupt fat, spadet hälles över, och skinkan får kallna däri. Svålen avtages, en handduk tryckes mot späcket för att få bort allt upplöst fett, och skinkan späckas därefter tätt med vackert skurna tryffelstrimlor. Äggvitan slås med gaffel till lätt skum, blandas med senap och socker, och därmed bestrykes skinkans späcksida. De stötta skorporna strös över, skinkan lägges i en långpanna och sättes in i varm ugn att få vacker brun färg, vartill åtgår omkr. 1/2 tim. Den lägges upp på varmt fat, skäres, och skivorna hopläggas åter, så att skinkan ser hel ut. Garneras med stuvade murklor, späda ärter, gröna bönor, sparris och salad eller persilja. Spadet silas, skummas väl, kokas ihop, avsmakas och tillsättes med finhackad tryffel samt serveras i såsskål.

558. Inbakad skinka (f. 20 pers.).

1 lätt rökt skinka på omkr. 6 kg.

1 kg. grovt rågmjöl
vatten

BEREDNING: Skinkan får ligga i rikligt med kylslaget vatten 1 dygn och torkas därefter väl med en duk. Av rågmjölet och vatten göres en stadig deg, och därmed beklädes skinkan mycket jämnt. — På köttsidan av skinkan bör deglagret vara tjockare än på svålsidan. — Skinkan lägges i en långpanna med svålsidan upp, sättes in i *het* ugn och får steka i jämn hetta 2 tim., utan att ugnsluckan öppnas. Den lägges upp på fat, och den

svartbrända degen borttages genast. Det smälta fett, som samlas på fatet, tages noga reda på och användes till stekning av potatis, som serveras till skinkan. — Skinka tillagad sålunda blir mycket saftig och välsmakande. **Rätter av svinkött.**

En *rimmad skinka* kan anrättas på samma sätt.

559. "Pragerskinka" (f. 18 pers.).

1 lätt rökt skinka på omkr. 5 kg.	vatten
2 buteljer rhenskt vin	

BEREDNING: Skinkan får ligga i rikligt med kylslaget vatten 1 dygn, svålen borstas därefter väl med mjuk borste, och skinkan torkas med en duk. Den lägges i en kittel, som ej får vara vidare, än att skinkan nätt och jämnt rymmes, vinet och så mycket vatten spädas på att det står jämnt med köttet. Skinkan kokas därefter som i n:o 556, lägges i ett djupt fat, spadet hälles över, och skinkan får kallna däri. Serveras med svålen på och skäres för vid bordet. Till skinkan serveras rödkål eller andra grönsaker samt potatis.

560. Skinka som vildsvin (f. 18 pers.).

1 färsk skinka på omkr. 5 kg.

Marinad:	40 gr. salt	2 rödlökar, i skivor
	1 tsk. vitpeppar	1 selleri, i tärningar
	2 dcl. krossade enbär	2 lit. svagdricka
	2 lagerblad	vatten
Till kokning:	1 flaska rött vin	2 lagerblad
	vatten	1 bit ingefära
	8 kryddpepparkorn	

BEREDNING: Svålen borttages nätt, skinkan ingnides väl med salt och peppar och lägges i ett djupt fat, beströs med enbären, lagerbladen, rödlöken och selleriet och begjutes med svagdricka och så mycket vatten, att det står över köttet. I denna marinad får skinkan ligga omkr. en vecka, varunder den dagligen vändes. Den kokas sedan i vin och vatten med kryddorna, som i n:o 556, och serveras varm eller kall.

561. Späckad svinkarré (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. karré med ben	1/4 tsk. ingefära
1/2 citron	1 hg. katrinplommon
2 tsk. salt (10 gr.)	3 dcl. vatten
1/2 tsk. vitpeppar	
Till stekning: 2 msk. smör (40 gr.)	1/2 tsk. fast köttextrakt (4 gr.)
1/2 lit. kokande vatten	1/2 tsk. salt (3 gr.)

BEREDNING: Det mesta fettet skäres försiktigt bort från karrén, och benet lossas till hälften med en spetsig kniv. Den torkas med en duk, urvriden i hett vatten, bultas lätt med fuktig klubba och gnides väl med citronen. Karrén ingnides därefter med en blandning av salt, vitpeppar och ingefära.

Katrinplommonen sköljas väl i ljumt vatten, förvällas 3 min. i 3 dcl. vatten, och spadet användes till spädning av steken. Plommonen urkärnas, skäras längs efter i två delar, och därmed späckas karrén i täta, jämna rader, varefter den bindes med fint segelgarn, förut doppat i kokande vatten. Smöret brynes i en stekgryta, karrén lägges i med köttsidan ned och brynes väl på alla sidor. Den spädes först med det heta plommonspadet och därefter med vattnet, tillsatt med köttextrakt och salt. Karrén får sakta steka med tätt slutet lock, tills den är mör, eller omkr. 2 1/2 tim., varunder den öses över omkr. var 10:de minut. Den skäres och upplägges på benet, så att den ser hel ut, lägges på varmt fat och garneras med 2 hg. kokta katrinplommon och persilja eller salad. Serveras med brynt potatis och ryska ärter samt med den silade och skummade köttskyn, tillsatt med soja och kryddor, eller ock med avredd sås (se n:o 429).

Karrén kan späckas med 1 hg. späck istället för med plommon och spädas mot slutet av stekningen med 2 dcl. grädde, tillsatt med 2 tsk. soja.

562. Stekt, fylld svinhare (f. 6 pers.).

1 kg. svinhare	3 vackra, syrliga äpplen
1/2 citron	1 hg. katrinplommon
1/2 msk. salt (8 gr.)	2 msk. smör (40 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar	1/3 lit. vatten, 1 tsk. salt
1/4 tsk. ingefära	1/2 tsk. fast köttextrakt (4 gr.)

BEREDNING: Haren befrias från det mesta fettet, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, ingnides med citronsaften och kryddorna, väl blandade. — Äpplena skalas, skäras i tunna

skivor. Plommonen sköljas väl i ljumt vatten, få ligga 10 min. i hett vatten, inklappas i en duk och urkärnas. — Haren skäres upp längs efter, fylles med äpplena och plommonen samt hopsys. Den stekes därefter som i föregående recept, men fordrar kortare stekningstid. Serveras med brynt potatis och ärter.

563. Svinhare, stekt som vilt (f. 6 pers.).

1 kg. svinhare	1/4 tsk. ingefära
1 hg. späck	2 msk. smör (40 gr.)
1/2 msk. salt (8 gr.)	1/2 lit. kokande mjölk
1/2 tsk. vitpeppar	1 msk. soja

BEREDNING: Det mesta fettet skäres bort, och haren bultas med en fuktig klubba. Späcket skäres i strimlor, vilka rullas i en blandning av salt, vitpeppar och ingefära och få ligga 1 tim. för att hårdna. Haren späckas i täta, jämna rader, ingnides med resten av kryddorna och bindes med fint segelgarn, så att den får vacker form. Smöret brynes i en järnkastrull, haren lägges i och brynes vackert på alla sidor, mjölken, tillsatt med sojan, spädes på, och köttet får steka med tätt lock, tills det är mört, eller omkr. 1 3/4 tim., varunder det öses över var 10:de minut. Haren skäres i tunna skivor, som åter hopläggas på fatet. Såsen redes av (se n:o 429) och hälles över köttet. Anrättningen garneras med brynt potatis och persilja. Serveras med vinbärsgelé och syrliga gurkor.

564. Marinerad svinkarré (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. karré med ben	1 flaska rödvin
2 tsk. salt (10 gr.)	3 msk. smör (60 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Karrén befrias från det mesta fettet, ingnides med en blandning av saltet och pepparn och lägges i ett djupt fat. Rödvinet spädes på, och karrén får ligga däri omkr. 12 tim., varunder den vändes några gånger. Smöret brynes i en långpanna, karrén lägges i med köttsidan upp och brynes i het ugn, under det den öses flitigt. Den spädes med marinaden och får steka, tills den är mör, eller omkr. 1 1/2 tim. Skäres som i n:o 561, serveras med avredd sås (se n:o 429), tillsatt med grädde samt med brynt potatis och vinbärsgelé eller syltade rönnbär.

565. Stekt svinfilé (f. 6 pers.).

8 hg. svinfilé
3 msk. smör (60 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
3 dcl. buljong
1 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Filéerna, som väga 2—4 hg. st., putsas och torkas med en duk, urvriden i hett vatten. Smöret brynes i en järnkastrull, filéerna läggas i, brynas väl på alla sidor och beströs med kryddorna. Den kokande buljongen samt grädden spädas på, och köttet får sakta steka med tätt lock, tills det är mört, eller omkr. 1/2 tim. Filéerna skäras i tunna skivor, vilka sammanläggas på varmt fat, så att de se hela ut. Garneras med ryska ärter och brynt potatis eller med legymer. Såsen avredes (se n:o 429) och hälles över köttet. Serveras med vinbärsgelé.

566. Falska kycklingar (f. 6 pers.).

8 hg. svinfilé
4 msk. hackad persilja
3 msk. smör (60 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)

Sås: 2 msk. mjöl (20 gr.) 4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Filéerna, som väga 2—4 hg. st., putsas, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och skäras upp längs efter. Persiljan rensas, sköljes, vrides hårt i en duk, hackas och inarbetas i smöret. Filéerna fyllas med persiljesmöret, hopsys nätt med blessyrsöm och ingnidas med kryddorna. Smöret brynes i en järnkastrull, filéerna läggas i, brynas väl på alla sidor och få därefter steka med tätt lock, tills de äro möra, eller omkr. 1/2 tim. De skäras och uppläggas som i föregående recept.

Mjölet fräses väl med smöret i kastrullen, grädden spädes på, och såsen får koka 5 min., avsmakas och silas över köttet. Serveras med brynt potatis och salader.

567. Ugnstekt revbenspjäll (f. 6 pers.).

1 1/2 kg. revbenspjäll
1 1/2 msk. salt (23 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
1/2 tsk. torr senap
2 msk. smör (40 gr.)
1/2 lit. buljong eller vatten

BEREDNING: Revbenspjället, som bör vara tunt skuret, knäckes, torkas med en duk, urvriden i hett vatten, ingnides med en blandning av salt, vitpeppar och ingefära samt får ligga till följande dag. Smöret brynes i en långpanna, revbenspjället lägges i med den köttiga sidan upp och brynes vackert, varunder det öses flitigt med fettet i pannan. Den kokande buljongen eller vattnet spädes på och revbenspjället får steka under fortsatt ösning, tills det är mört, eller omkr. $1^1/_2$ tim. Det skäres i vackra bitar och serveras varmt eller kallt, garnerat med katrinplommon och persilja. Köttskyn silas, skummas, avsmakas med köttextrakt och kryddor och serveras i såsskål.

568. Fyllt revbenspjäll (f. 12 pers.).

3 kg. revbenspjäll	2 tsk. socker (10 gr.)
2 msk. salt (30 gr.)	$1^1/_2$ hg. katrinplommon
1 tsk. vitpeppar	2 msk. smör (40 gr.)
6 färska eller 1 hg. torkade äpplen	$^3/_4$ lit. kokande buljong eller vatten, 1 tsk. köttextrakt

BEREDNING: Revbenspjället skäres och behandlas som i föregående recept samt ingnides med kryddorna. Äpplena skalas, urkärnas, skäras i skivor och sockras. Revbenspjället utbredes med den köttiga sidan nedåt och belägges med äppelskivorna eller de torkade och väl sköljda äpplena samt de sköljda, förvällda och urkärnade katrinplommonen. Det rullas ihop ej för hårt och sys igen väl med fint segelgarn, förut doppat i kokande vatten. Smöret brynes i en stekgryta, köttet lägges i och brynes väl på alla sidor, varefter det spädes med buljongen eller vattnet, tillsatt med köttextraktet, och får steka, tills det är mört, eller omkr. $3^1/_2$ tim., varunder det öses över var 10:de min. Det tages upp, garnet klippes bort, och köttet skäres i vackra bitar, vilka läggas upp på varmt serveringsfat och garneras med äpplena och plommonen samt kruskål eller persilja. Serveras med kokt potatis och köttskyn, behandlad som i föregående recept.

569. Fläskkotletter (f. 6 pers.).

6 stora fläskkotletter	$1^1/_2$ msk. smör (30 gr.)
$^1/_2$ citron	2 dcl. fint stötta skorpor
1 msk. salt (15 gr.)	2 msk. finhackad persilja
$^1/_2$ tsk. vitpeppar	
Till stekning: $2^1/_2$ msk. smör (50 gr.)	2 dcl. buljong

Rätter av svinkött.

BEREDNING: Äro kotletterna små, bör man till en middag beräkna 2 för varje person. Kotlettraden torkas med en duk, urvriden i hett vatten, hugges, så att ett ben följer med varje kotlett, vilken därefter bultas lätt, putsas och formas. Kotletterna begjutas med citronsaften, ingnidas med kryddorna och få ligga på varandra 1/4 tim., varefter de penslas med smöret och vändas i en blandning av de stötta skorporna och persiljan. Smöret brynes i en stekpanna, kotletterna läggas i och få steka sakta utan lock omkr. 7 min. på varje sida, uppläggas på varmt fat, pannan vispas ur med den kokande buljongen, och såsen hälles på fatet. Garneras med persilja eller salad och serveras med grönsaker, kokt eller stekt potatis eller potatispuré.

Kotletterna kunna även stekas utan att paneras, men böra då brynas på båda sidor, spädas med buljong eller grädde och därefter genomstekas med lock, eljest bli de torra.

570. Fläskkotletter à la Idun (f. 6 pers.).

6 stora fläskkotletter	4 msk. smör (80 gr.)
1 msk. salt (15 gr.)	9 vackra, syrliga äpplen
1/2 tsk. vitpeppar	1 dcl. buljong

BEREDNING: Kotletterna förberedas som i föregående recept, ingnidas med kryddorna och brynas hastigt på båda sidor i hälften av smöret. — Äpplena skalas, skäras i tunna skivor, vilka läggas på ett smort, eldfast fat eller helst på ett av silver. De halvstekta kotletterna läggas ovanpå och beläggas med resten av smöret, fördelat i flockar. Stekpannan vispas ur med buljongen, och såsen hälles på fatet, som därefter sättes in i *varm* ugn, och däri få kotletterna och äpplena steka, tills de äro möra. Serveras med kokt eller stekt potatis.

571. Helstekt spädgris (f. 12 pers.).

1 spädgris på omkr. 4 kg.	små råa, syrliga äpplen
1 1/2 msk. salt (23 gr.)	3 msk. smör (60 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar	3/4 lit. buljong
1/2 tsk. ingefära	(1 hg. späck)

BEREDNING: Grisen rengöres noggrant i bukhålan och munnen, tänderna borstas väl, och grisen sköljes samt torkas. Den gnides invändigt med en blandning av salt, vitpeppar och

ingefära. Äpplena sköljas, torkas, befrias från stjälk och blomma, och grisen fylles med äpplena, så att den behåller sin form, varefter den hopsys med blessyrsöm. Knäna vikas, och grisen lägges på knä i en långpanna, bestruken med hälften av smöret. Pannan sättes in i varm ugn, och den kokande buljongen spädes på. Grisen får därefter steka, tills den är mör, eller omkr. 2 tim. Under första timmen öses den flitigt med buljongen, men därefter gnides endast svålen var 5:te minut med späcket eller med resten av smöret, inknutet i en linnelapp, eller ock med en linnelapp, doppad i matolja, så att svålen blir spröd och guldgul och ej brister. Den lägges upp på stort fat, skäres i skivor, vilka åter sammanläggas, så att grisen ser hel ut. Ett äpple sättes i munnen, och öronen viras med krusat papper. Garneras med salad samt persilja och serveras med potatis, kastanjepuré, äppelmos och syrliga salader samt avredd sås (se n:o 429).

572. Fylld, stekt spädgris (f. 12 pers.).

1 spädgris på omkr. 4 kg.
$1^1/_2$ msk. salt (23 gr.)
$^1/_2$ tsk. vitpeppar
$^1/_2$ tsk. ingefära

Till fyllning: 1 hg. katrinplommon
1 lit. äpplen
3 del. vatten
2 msk. socker
6 del. rivet limp- ell. vetebröd
1 hg. smör
2—3 ägg

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)
$^3/_4$ lit. buljong

BEREDNING: Grisen förberedes som i föregående recept och ingnides med kryddorna.

Katrinplommonen sköljas väl i ljumt vatten, äpplena skalas, skäras i klyftor och frukten kokas 10 min. i vattnet, tillsatt med sockret, varefter katrinplommonen urkärnas. Brödet stekes i smöret, lägges upp i ett fat och får svalna. Det blandas därefter väl med frukten jämte sitt spad och de vispade äggen. Grisen fylles med denna massa, hopsys och anrättas som i föregående recept. Serveras med fyllningen samt med potatis, syrliga salader och avredd sås.

573. Pudding av sidfläsk och kål (f. 6 pers.).

750 gr. magert, rimsaltat sidfläsk
$1^1/_2$ lit. vatten
1 medelstort vitkålshuvud
vatten, salt, till förvällning

BEREDNING: Fläsket sköljes, sättes på i kallt vatten och får koka ½ tim. Kålhuvudets yttre blad borttagas, de övriga lossas från stocken och skäras i grova strimlor. Vatten kokas upp med litet salt, kålen lägges i och får koka 5 min. utan lock, varefter den upplägges på sikt, så att vattnet får väl rinna av. Fläsket skäres i skivor, och spadet avsmakas. I en puddingform med lock läggas kålen och fläsket varvvis, och ½ lit. av spadet spädes på. Locket pålägges och puddingen får koka i vattenbad ovanpå spisen omkr. 2 tim. Anrättningen serveras med brun skysås (se n:o 428).

574. Kokt, rimmad fläskrygg (f. 6 pers.).

1½ kg. fläskrygg | 3 lit. vatten

BEREDNING: Fläskryggen får ligga i vatten 12—24 tim., beroende på huru hårt den är saltad. Den knäckes, sättes på i kallt vatten, får hastigt koka upp, skummas och får koka 15 min. i 100°. Spadet avkyles därefter till 82°—83°, och i denna värmegrad får fläsket ligga, tills det är mört, eller omkr. 2 tim. Det skäres i vackra bitar, lägges upp på varmt fat, garneras med persilja och serveras med rotmos, potatispuré eller klimp.

575. Stekt fläsk (f. 6 pers.).

750 gr. färskt eller rimsaltat fläsk

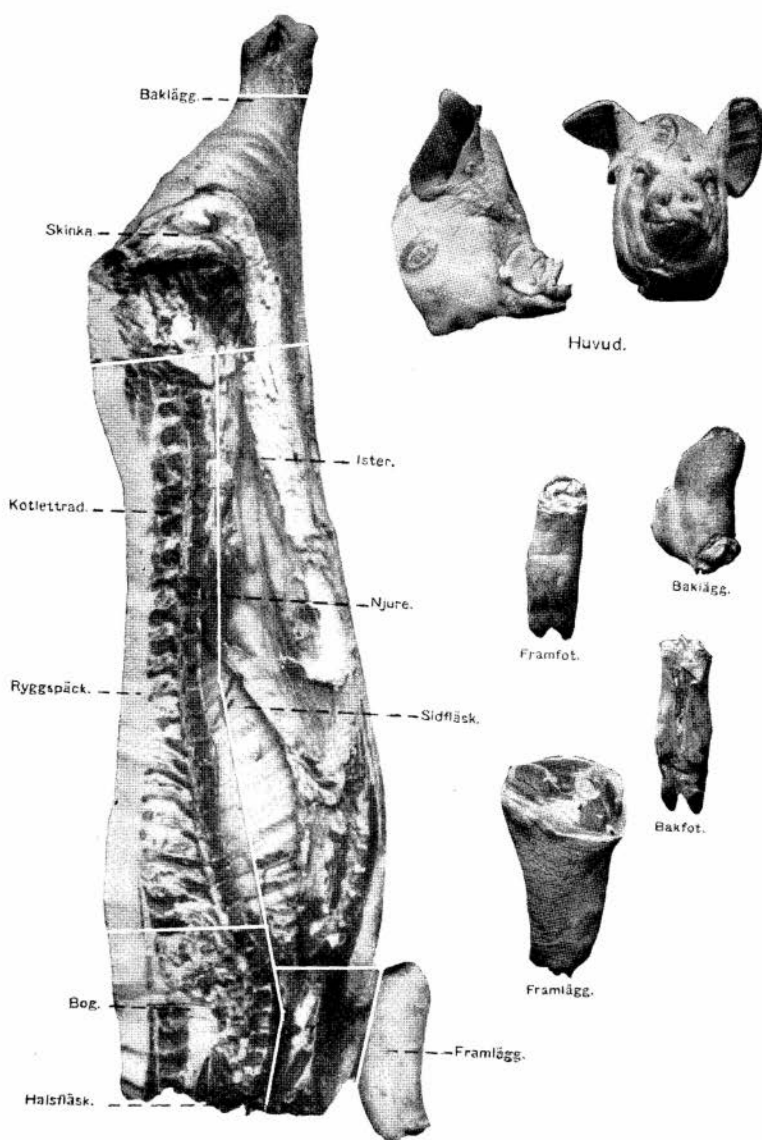
BEREDNING: Färskt fläsk skäres tvärs över i 5—6 mm. tjocka skivor, vilka beströs med salt och få ligga på varandra 3—4 tim. Rimsaltat fläsk skäres på samma sätt. Svålen bortskäres ej, men skåras på 3—4 ställen. Stekpannan upphettas långsamt, fläsket lägges i och stekes vackert gulbrunt på båda sidor, eller tills det är genomstekt. Stekes fläsket för hårt, så att det knaprar, blir det mera hårdsmält.

Är fläsket hårt saltat, läggas skivorna omkr. 1 tim. i kylslaget vatten och inklappas därefter väl i en duk, innan de stekas. Serveras till bruna bönor, potatismos, paltbröd m. m.

576. Bräckt skinka (f. 6 pers.).

750 gr. rökt skinka

BEREDNING: Skinkan skäres tvärs över i 4—5 mm. tjocka skivor, och svålen bortskäres nätt. Om så önskas, kunna skivorna utklappas något med en fuktig köttklubba. De bräckas



Baklägg.
Skinka.
Kotlettrad.
Ryggspäck.
Bog.
Halsfläsk.
Ister.
Njure.
Sidfläsk.
Framlägg.
Huvud.
Baklägg.
Framfot.
Bakfot.
Framlägg.

Svin

på båda sidor i het stekpanna, uppläggas på varmt fat, flottet i pannan hälles över, och skinkan garneras med persilja. — Är skinkan mager, stekes den i litet smör. Serveras med grönsaker, bruna bönor, potatispuré o. d. Rätter av svinkött.

577. Kokt, rökt svinkarré (f. 12 pers.).

3 kg. rimmad, rökt dubbelkarré eller sadel

BEREDNING: Karrén, som bör hava legat i saltlake 3 dygn (se saltning av kött), får ligga i ljumt vatten omkr. 3 tim. Den bör därefter hänga 2 tim. för att torka och rökes sedan 12 tim. i sågspånsrök, 37°—38°, och får kallna. Karrén lägges ånyo i ljumt vatten och kokas efter 2 tim. som rimmad skinka (se n:o 556) men bör vara mör efter 2—2½ tim.

578. Kokt, rökt svinhuvud.

HUVUDET vattenlägges 12 tim., inknytes i en duk och kokas som skinka (se n:o 556) men är färdigt efter 2—2½ tim. Det putsas, lägges upp på fat, garneras med kruskål eller persilja och serveras helst kallt. Huvudet kan utsiras med smör, som spritsas genom garneringstratt, eller ock med kristyr i olika färger.

579. Kokta grisfötter (f. 6 pers.).

4 grisfötter	4 msk. salt (60 gr.)
4 lit. vatten	soda, av en ärtas storlek

BEREDNING: Svinfötterna få ligga i rikligt med kallt vatten 1 dygn. De skållas därefter med hett vatten och skrapas väl, påsättas i kallt vatten, tillsatt med saltet och sodan, skummas och få koka, tills en vispkvist går lätt igenom köttet. De upptagas genast ur spadet och avkylas i kallt vatten för att bliva vita. Av samma orsak användes sodan vid kokningen. Förvaras i saltlake. Serveras med rödbetor.

580. Griljerade grisfötter (f. 6 pers.).

4 grisfötter	4 msk. salt (60 gr.)
4 lit. vatten	soda, av en ärtas storlek

Villebråd. Till panering och stekning: 1 ägg | 2 dcl. finstötta skorpor | 3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Grisfötterna kokas som i föregående recept och genast de äro färdiga urtages det stora benet, varefter de läggas i press mellan två skärbräden och få kallna. De doppas i vispat ägg, vändas i stötta skorpor, stekas vackert gulbruna i smör och serveras med stekt potatis.

VILLEBRÅD.

581. Renstek (f. 12 pers.).

3 kg. av låret
3 lit. skummjölk eller dricka
3 hg. späck
1 msk. salt (15 gr.)

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)
½ lit. buljong
½ lit. grädde eller god mjölk

BEREDNING: Om steken är frusen, bör den ligga i mjölk eller dricka, tills den är nätt och jämnt upptinad. (Är den ofrusen, tvättas den mycket noga med en duk, doppad i hett vatten, och bultas med en fuktig köttklubba.) Steken torkas väl och alla hinnor putsas bort, varefter den späckas (se sid. 232) och ingnides med resten av saltet samt bindes, så att den får vacker form. Smöret brynes i en stekgryta, köttet lägges i och brynes väl på alla sidor, varefter det spädes, först med den kokande buljongen, därefter med den kokande grädden eller mjölken, och får steka med tätt slutet lock, tills det är mört, eller omkr. 3½ tim., varunder det vändes några ggr och öses över var 10:e min. Steken skäres i tunna skivor, lägges upp på varmt fat och övergjutes med ett par msk. sås. Garneras med brynt potatis, salad eller persilja och serveras med avredd sås (se n:o 429), tillsatt med tjock grädde, samt grönsalad och syrliga salader eller vinbärsgelé. Lårstyckena av ren kunna saltas och rökas och äro särdeles välsmakande som kallskuret (se saltning av kött).

582. Stekt, späckad rensadel (f. 6 pers.).

2 kg. korthuggen sadel
3 lit. skummjölk eller dricka
1½ hg. späck
½ msk. salt (8 gr.)

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.) 3 dcl. grädde eller god mjölk **Villebråd.**
3 dcl. buljong

BEREDNING: Sadeln upptinas som steken i föregående recept. Den torkas väl, alla hinnor putsas noga bort, varefter sadeln späckas tätt med fint skurna späckstrimlor, doppade i saltet. Smöret brynes i en stekgryta, sadeln lägges i med köttsidan ned och brynes vackert, varefter den vändes och spädes, först med den kokande buljongen, därefter med den kokande grädden eller mjölken, och får steka med tätt slutet lock, tills den är mör, eller omkr. 2 ½ tim., varunder den öses över omkr. var 10:e min. Sadeln lägges upp på varmt fat, köttet lossas nätt på båda sidor om ryggraden, lägges på ett skärbräde och skäres tvärs över i vackra skivor, som åter sammanläggas på sadeln, så att den ser hel ut. Garneras med brynt potatis, salad eller persilja och serveras med vinbärsgelé samt avredd sås (se n:o 429).

583. Biff av ren (f. 6 pers.).

1 kg. benfritt innanlår
1 lit. skummjölk eller dricka
2 tsk. salt (10 gr.)
½ tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)
1 dcl. buljong

BEREDNING: Om köttet är fruset, får det tina upp i mjölk eller dricka. Det torkas därefter väl med en duk, putsas och skäres i 12 skivor, vilka bultas lätt, inklappas i en duk, beströs med kryddorna, penslas med 1 msk. smält smör och få ligga på varandra 1 tim. En stekpanna upphettas, smöret brynes däri, biffarna läggas i och stekas omkr. 3 min. på varje sida. Läggas upp på varmt fat, pannan vispas ur med buljongen och såsen hälles på fatet. På varje biff lägges en skiva maître-d'hôtel-smör (se n:o 406); anrättningen garneras med persilja och serveras med kokt eller stekt potatis. Biffarna kunna även garneras med stekt portug. lök, då uteslutes maître-d'hôtel-smöret och stekpannan vispas ur med 2 dcl. tjock grädde, varefter såsen hälles över biffarna.

584. Rådjursstek (f. 12 pers.).

3 kg. av låret
2 hg. späck
1 msk. salt (15 gr.)
½ tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)
3 dcl. buljong
5 dcl. grädde

Villebråd. BEREDNING: Rådjuret bör vara ungt, ej väga mer än 15—20 kg., innan det är flått, för att vara saftigt och mört. Köttet får hänga 4—5 dagar, innan det anrättas. — Killingen är utmärkt fin, då den är omkr. 5—8 mån., behandlas och stekes som hare. — Då rådjuret skall flås, lossas skinnet runt om vid knäleden, det upphänges vid bakbenen och skinnet upprispas med en vass kniv från innersidan av låret igenom buken och upp till huvudet. Skinnet drages av, huvudet avskäres och inälvorna urtagas. Det styckas därefter som får, men med sadel i stället för två kotlettrader. Steken bultas med en fuktig klubba, hinnorna avdragas, den späckas (se sid. 232), ingnides med resten av kryddorna och stekes i gryta samt spädes med den kokande buljongen och grädden och är färdig efter 2—2 $^1/_2$ tim. Steken skäres, lägges upp på varmt fat, övergjutes med ett par msk. sås, garneras med brynt potatis, salad och persilja och serveras med vinbärsgelé, äppelmos och avredd sås (se n:o 429), tillsatt med 1 msk. vinbärsgelé.

Bogarna späckas och stekas på samma sätt. Rådjur kan även stekas i ugnen, fordrar då kortare stekningstid men blir torrare.

585. Rådjurssadel (f. 6 pers.).

2 kg. korthuggen sadel
1 $^1/_2$ hg. späck
$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)
$^1/_4$ tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)
3 dcl. buljong
3 dcl. grädde

BEREDNING: Med en vass kniv borttagas alla hinnor på ryggen utan att något kött får medfölja. Sadeln späckas därefter med fint skurna späckstrimlor, doppade i en blandning av saltet och pepparn, lägges i en långpanna, belägges med smöret, fördelat i flockar, sättes in i varm ugn och får stå 15 min. Den spädes därefter med den kokande buljongen och grädden och får steka, tills den är mör, eller omkr. 1 $^1/_2$ tim., varunder den öses över var 10:e min., annars blir den torr. Sadeln skäres som fårsadel, garneras med brynt potatis, små tarteletter, fyllda med vinbärsgelé, eller med legymsalad i små snäckor av råa vitkålsblad. Serveras med avredd sås (se n:o 429), tillsatt med 1 msk. vinbärsgelé. Av sadeln kan utskäras kotletter, vilka stekas som kotletter av kalv, med eller utan panering. Serveras med stuvning av murklor eller champinjoner, potatiskroketter eller kastanjepuré.

586. Marinerat rådjur (f. 12 pers.).

3 kg. av låret eller bogen
3 hg. späck

1 msk. salt (15 gr.)
$^1/_2$ tsk. vitpeppar

Marinad: 2 dcl. ättika
3 dcl. vitt vin
2 dcl. vatten
2 msk. matolja

6 nejlikor, 1 liten bit ingefära
1 rödlök, i skivor
4 persiljestjälkar
2 lagerblad

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)
marinaden
2 urbenade ansjovisar

5 dcl. tjock grädde
2 tsk. socker

BEREDNING: Köttet bultas med en fuktig klubba, späckas (se sid. 232), ingnides med resten av kryddorna och lägges i ett djupt fat. Till marinaden blandas alla ingredienserna, varefter den hälles över köttet, som får ligga däri 2—3 dagar, varunder det ofta vändes. Det upptages, får rinna av, torkas väl, brynes i smöret i en stekgryta, spädes med den silade marinaden, belägges med ansjovisarna och får småkoka 1 tim. Grädden kokas upp med sockret och spädes på, varefter köttet får steka, tills det är mört, eller omkr. 1 $^1/_2$ tim. Skäres och garneras med brynt potatis eller grönsaker och serveras med avredd sås (se n:o 429), tillsatt med 1 msk. hackad kapris.

587. Stekt rådjurslever (f. 6 pers.).

1 lever
2 tsk. salt (10 gr.)
$^1/_4$ tsk. vitpeppar
3 msk. mjöl (30 gr.)

4 msk. smör (80 gr.)
2 rödlökar, i skivor
4 dcl. köttsky eller buljong

BEREDNING: Levern bör ligga i vatten ett par tim., för att blodet skall dragas ur. Den inklappas i en duk, hinnan avtages och levern skäres i tunna skivor, vilka beströs med salt och peppar och vändas i 2 msk. av mjölet. Tre msk. av smöret brynes i en stekpanna, leverskivorna läggas i, stekas hastigt på båda sidor och uppläggas på varmt fat. Resten av smöret brynes med löken i stekpannan, 1 msk. av mjölet blandas väl med smöret och löken, buljongen spädes på och säsen får koka 5 min., varefter den avsmakas och hälles över levern. Serveras med kokt potatis.

588. Älg.

Villebråd. ÄLGEN förekommer i norra och mellersta Sverige. Dess kött är grovt som oxkött och kan tillredas på nästan alla sätt som detta. Kalvarna anrättas som vanlig kalv eller rådjur.

589. Hjort.

DOVHJORTEN förekommer mycket sällan hos oss i vilt tillstånd. Är djuret ungt, är köttet fint och smakligt och kan anrättas på samma sätt som rådjur.

Kronhjorten förekommer i södra Skåne. Endast helt unga djur böra användas, de äldres kött är hårt och segt och bör i varje fall marineras, innan det anrättas.

590. Stekt hare (f. 6–8 pers.).

1 oflådd hare på 3 1/2 kg.	1/4 tsk. vitpeppar
(2 lit. skummjölk)	4 msk. smör (80 gr.)
2 hg. späck	2 dcl. buljong
2 tsk. salt (10 gr.)	5 dcl. grädde eller mjölk

BEREDNING: Harar böra ej väga mer än som ovan är nämnt, ty mycket stora äro vanligen gamla, grova och sega i köttet. Haren bör hänga 3—6 dagar, allt efter årstiden, för att bli mör. Den flås (se rådjur, n:o 584), huvud, lår och bogar avskäras, varefter haren lägges på ryggen och revbenen avhuggas ända in till filéerna. Den sköljes ytterst noga samt torkas, alla hinnor lossas med en vass kniv och avdragas, utan att köttet skadas. — Om så önskas, lägges haren därefter i mjölk och får stå till följande dag, då den upptages och inklappas väl i en duk. — Ryggraden och låren knäckas på inre sidan för att underlätta förskärningen. Haren späckas på rygg, lår och bogar med fina späckstrimlor, doppade i en blandning av saltet och vitpepparn. Smöret brynes i en stekgryta, rygg, lår och bogar läggas i med de köttiga sidorna ned, brynas vackert på båda sidor, spädas, först med den kokande buljongen, därefter med grädden, och få sakta steka med tätt slutet lock, tills de äro möra, eller omkr. 1 1/2 tim. Haren skäres i vackra bitar, lägges upp på varmt fat, garneras med brynt potatis, salad eller persilja, serveras med avredd sås (se n:o 429), tillsatt med 1 msk. vinbärsgelé, samt med grönsalad och syrliga salader.

591. Stuvad hare (f. 6–8 pers.).

1 oflådd hare på 3 1/2 kg.
2 tsk. salt (10 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar

Marinad: 1 flaska rödvin
1 lagerblad
6 kryddpepparkorn
1/4 tsk. timjan

Till stuvning: 4 msk. smör (80 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
marinaden
8 syltlökar, i klyftor
10 champinjoner, i skivor
8 urkärnade oliver

BEREDNING: Haren behandlas som i föregående recept, styckas i mindre bitar, vilka ingnidas med kryddorna och läggas i en stenkruka. Till marinaden blandas alla ingredienserna, varefter den hälles över haren, som får ligga däri till följande dag. Köttet upptages, inklappas väl i en duk och marinaden silas. Smöret brynes i en järnkastrull, köttet ilägges, brynes och beströs med mjölet. Marinaden spädes på och köttet får sakta koka med tätt slutet lock omkr. 1 tim., varunder kastrullen ofta skakas, så att köttet ej fastnar vid bottnen. Löken, champinjonerna och oliverna, skurna i smala ringar, tillsättas och stuvningen får koka, tills alltsammans är mört, eller omkr. 1/2 tim. Köttet lägges upp på varm karott, såsen vispas upp, avsmakas och hälles över. Anrättningen garneras med små trekantiga brödkrutonger och serveras med kokt eller stekt potatis.

592. Stekt kanin (f. 6 pers.).

1 oflådd kanin på omkr. 3 kg.
1 1/2 hg. späck
1 msk. salt (15 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)
2 dcl. buljong
5 dcl. grädde eller mjölk
1 msk. soja

BEREDNING: Kanin betraktas ej hos oss som vilt utan tillhör husdjuren. Köttet har en behaglig fast något sötaktig smak och står med avseende på näringsvärdet oxkött nära. — Sedan kaninen är slaktad, bör den hänga 2—6 dagar, allt efter årstiden, för att köttet skall bli mört. Den flås, behandlas och stekes som hare (se n:o 590), men fordrar något kortare stekningstid. I stället för att späcka kaninen kan den beläggas med späckskivor och ombindas med fint segelgarn. Serveras med brynt potatis och salader samt avredd sås (se n:o 429). Kanin kan även stuvas som hare (se n:o 591).

593. Frikassé på kanin (f. 6 pers.).

1 oflådd kanin på omkr. 3 kg.	2 tsk. finhackad portug. lök
2 tsk. salt (10 gr.)	2 msk. finhackad persilja
½ tsk. vitpeppar	1 burk champinjoner (¼ lit.)
1 ½ hg. späck	5 dcl. buljong eller vatten
3 msk. mjöl (30 gr.)	½ dcl. vitt vin

BEREDNING: Kaninen, som fått hänga så att köttet är mört, flås och behandlas som hare (se n:o 590), sönderhugges i mindre bitar, vilka ingnidas med en blandning av salt och peppar. Späcket skäres i skivor och en del därav lägges i botten av en kastrull. Köttet lägges däri; mellan varje varv kött strös mjölet, löken, persiljan och de i skivor skurna champinjonerna. Överst lägges resten av späcket, varefter buljongen och vinet spädas på och köttet får sakta koka med lock, tills det är mört, eller omkr. 1 ¼ tim. Det lägges upp på varm karott, såsen vispas upp, silas, skummas, avsmakas och hälles över köttet. Serveras med kokt potatis.

594. Kanin med kurry och ris (f. 6 pers.).

1 oflådd kanin på omkr. 3 kg.	1—2 tsk. kurrypulver
2 tsk. salt (10 gr.)	½ lit. buljong
3 msk. smör (60 gr.)	2 tsk. citronsaft
1 rödlök i skivor	3 msk. tjock grädde
3 msk. mjöl (30 gr.)	

BEREDNING: Kaninen behandlas och skäres som i föregående recept. Smöret brynes i en järnkastrull, köttet ilägges, brynes vackert och tages upp med hålslev. Löken, mjölet och kurrypulvret tillsättas och fräsas väl med smöret i kastrullen, buljongen spädes på, och såsen får ett uppkok. Köttet lägges i såsen, citronsaften tillsättes och köttet får sakta koka med tätt slutet lock, tills det är mört, eller omkr. 1 tim. Det lägges upp på varmt fat, såsen vispas upp med grädden, får koka upp, avsmakas och hälles över köttet. Runt omkring köttet garneras med kokt ris, bestrött med 1—2 tsk. kurrypulver.

Tabell, utvisande den årstid, som för jakt efter vissa djurslag är förbjuden □ och tillåten ‡‡‡,

(med tillstånd av Norstedt & Söner avtryckt ur "Almanack för alla").

	Januari	Februari	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Augusti	September	Oktober	November	December
Älg [1]): Halle och Hunneberg									‡‡‡‡			
Norrb., Västerb., Västern:l., Jämtl., Gävleb., Jönk., Kronob., Blek., Kalm. n. landst.-omr., Älvsb., Gtb. o. Boh. län									8‡16			
Övriga riket. Edsmären o. Bremön									‡‡16			
Kronhjort										‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Dovhjort och **vildren** [2])									‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Rådjur: [3])									‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Vaktel och **tinamu**									10‡‡	‡‡‡‡	‡‡11	
Hare, (även tysk), **tjäder, orre, järpe, dal-** och **fjällripa:** Norrb. o. Västerb. län	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡16					20‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Övriga riket [4])	‡‡‡‡	‡‡15						15‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
tjäder o. **orrhönor:** hela riket, utom de norrl. länen								15‡‡	‡‡‡‡	‡‡15		
Rapphöns: Västernorrl. o. Jämtl. län									10‡‡	‡‡16		
Hall., Malmöh., Krist. och Gottl. län									10‡‡	‡‡‡‡	‡‡11	
Övriga riket [4])									10‡‡	‡‡‡‡		
Fasan: Jönköpings län [4])											‡‡‡‡	‡‡‡‡
Östergötlands län										14‡‡	‡‡‡‡	
Övriga riket	‡‡‡‡	‡2								14‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Morkulla	‡‡‡‡				10‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Svan, beckasin samt änder av andra slag än dykänder: Norrb., Västerb. o. Jämtlands län								‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Malmöh., Kristianst., Hall. o. Blek. län [5])							10‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Övriga riket [4])							20‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Knipa, svärta, alfågel samt andra dykänder med undantag av ejder: Norrb., Västerb. o. Jämtlands län	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡16					‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
vid färskvattnen inom Blekinge, Kristianst., Malmöh. o. Hall. län	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡16				10‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
vid d:o inom övriga riket	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡16				20‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
vid havskusterna söder om Västerb. län	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡24				‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Ejder [6]) *kusten av:* Östersjön t. o. m. Kristianst. läns därvarande kust	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡24				‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
gamla hannar (gudingar) dock	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡24	23‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
kusterna av: Hallands o. Malmöhus län samt Västra kusten av Kristianstads län	‡‡‡‡								‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡	‡‡‡‡
Göteborgs och Bohus län	‡‡‡‡										‡‡‡‡	‡‡‡‡

1) **Fångande o. dödande av årskalvar efter älg är förbjudet i de norrländska länen samt Västml., Östergötl., Jönköp.,** Kalmar läns n. landst.-omr., **och** Älvsb. **1.** utom Halle- o. Hunneb. **samt** Edsmären. — 2) I Österg. 1. är jakt å **dovhjort** tillåten **blott sept. o. okt.** — 3) **I** Blekinge **1. är jakt å rådjur tillåten under sept., okt. och nov. i Jönk. 1. sept. och okt. I Jämtl., Värml. och Västml. län samt i Sotholms, Öknebo o. Svartlösa här. av Sthlms 1. är rådjuret fridlyst hela året. — 4) I Gottlands län äro tjäder, tysk hare och fasan, i Kopparbergs län järpe, i Norrb. l. rapphöns, å Visingsö fasan, å Öland tjäder, samt i Stockh., Söderm.,** Uppsala, Örebro, Västmanlands o. Kopparb. län **svan** fridlysta hela året. — 5) **I Blek. län få andra änder än** dykänder jagas blott 11 juli—30 nov. — 6) **Ejderfågel är dessutom inom vissa mindre kuststräckor och** ögrupper fridlyst enl. därom utfärdade länskungörelser. — Inom Kalmar läns södra landt.-omr. får **ljungpipare jagas blott 11 sept. — 31 okt. Kanadahjort, bäver ech moripa äro fridlysta året om i hela riket. Lunnefågel är fridlyst i Göt. o. Boh. län, tordmule å och omkring skäret Bonden utanför Nordmalings s:n i Västb. län. — Ang. "Måskläppen" och Lilla Karlsö, se K. dom.-styr. kung.**

Ägg av fridlysta fåglar må icke ur deras bon tagas eller förstöras: och är det icke heller tillåtet att från annan nyttig havs- eller sjöfågel före den 10 juli eller från annat nyttigt vilt som icke fridlyst är, före den 10 augusti taga ungar eller ägg eller dem förstöra.

Se den kung. ang. fridlysningstider, som av K. domänstyrelsen utfärdas varje år i april eller maj!



Middag serveras i sovrummet på en franskt herrgård. (Fransk kopparstick från 1600-talet.)

Fågel.

FÅGEL.

Om uppköp och behandling av fågel före anrättandet.

Vid uppköp av fågel bör man förvissa sig om att köttet är fullt friskt och att fågeln är ung och välfödd. Skinnet skall vara helt, hava ljus färg utan mörka fläckar eller skiftning i grönt.

Unga fåglar hava vassare klor och tjockare leder än gamla, och benen (särskilt bröstbenet) kunna lätt knäckas.

Välfödda fåglar hava brett och fylligt bröst, utan skarpt framskjutande bröstben.

Höns, som skola stekas, få ej vara över 2 år gamla, äldre höns användas med fördel till soppor, färs, stuvningar och salad. Unga eller gamla, böra de hänga 3—6 dagar innan de anrättas.

Kapun kallas unga, snöpta och övergödda tuppkycklingar, som ej böra vara mer än 10—12 mån. gamla och plockade väga 3—4 kg. för att anses vara tillräckligt fina och läckra.

Poularde, ung gödd höna, har om möjligt ännu finare kött, fast något mindre saftigt än kapunen, och slaktas då den är 7—8

mån., eller innan den börjat värpa. Från nov.—mars finnas inhemska kapuner och poularder, som äro fullt jämförliga med de utländska. De betinga ett mycket högre pris än vanliga höns men stå också långt över dem i smak och utseende. De böra hänga omkr. en vecka innan de anrättas, för att köttet skall bli mört. Fågel.

Kycklingar böra vara 3—4 mån. gamla innan de slaktas. Vintertiden användas franska och ryska kycklingar.

Ryska höns (Volga-höns) äro vanligen unga och väl gödda. De köpas plockade och stelfrusna hos vilthandlare, få tina upp i kallt vatten eller över natten i varmt kök; stekas som kycklingar.

En *ung gås* har mjuk, blekröd näbb, blekröda fötter och simhuden ej så hård som hos en gammal; skinnet är slätt med tydligt markerade rutor. Gåsens kött anses finare än gåsbondens. Gäss böra hänga några dagar innan de anrättas.

För *ankor* gälla samma kännetecken som för gäss. Köttet av honan anses bättre än av hanen.

Kalkontuppens kött värderas mera än hönans och anses finast när fågeln är 10—12 mån. och väger 5—6 kg. Unga tuppar hava rödaktiga fötter, hos gamla tuppar äro dessa gråa. Unga hönor på 7—8 mån. användas även med fördel.

Duvor hava fint, mört, lättsmält kött, om de äro unga, gamla äro sega och oätbara. Är översta delen av näbben (näbbroten) mjuk, är duvan ung.

Av *vildfågel* anses vanligen hönornas kött finast. Den bör hänga någon tid innan den anrättas, för att köttet skall bli mört, med undantag av änder, vilkas kött lätt undergå förskämning. De tider villebråd och vildfågel finnas i handeln, synes av bifogade jakttabell, sid. 297.

Före anrättandet måste fågeln rensas, vilket tillgår på följande sätt:

Den *plockas* försiktigt, mot den riktning fjädrarna växa, så att skinnet ej skadas, varefter den *svedes* över sprit-, gas- eller halmlåga. Bäst är spritlåga. Denaturerad sprit hälles på ett upp- och nedvänt kopparlock, på vilket man strött grovt salt för att skydda förtenningen (en stekpanna kan även användas, men måste efter användandet noga rengöras och smörjas med fettet), fågeln hålles i benen och vingarna över lågan, tills alla fjun äro borta och fjäderpennorna krupit ut, så att de lätt kunna plockas bort med en spetsig kniv. Vingar och ben avhuggas. På de tama fåglarna kunna benen lämnas kvar, dessa skållas då med varmt vatten, och skinnet avdrages med en duk.

Skinnet på halsen skjutes upp, så att halsen kan utdragas,

 varefter den avhugges vid bröstet men skinnet får kvarsitta. Krävan och luftstrupen uttagas och matstrupen lossas. I fågelns bakdel, den s. k. gumpen, göres en liten inskärning och *inälvorna urtagas* försiktigt, så att ej tarmen går sönder och innehållet kommer i beröring med köttet.

»Kråset», levern, hjärtat och muskelmagen tillvaratagas och stekas med fågeln. — Levern befrias från gallan, hjärtat klyves, likaså muskelmagen och den inre, tjocka muskelvävnaden borttages, varefter kråset sköljes väl och inklappas i en duk. Lungorna, som sitta fast vid ryggen, lossas noga men användas ej, och fågeln sköljes ytterst väl samt torkas. — Om fågeln är gammal eller om den varit frusen, bör den ligga några tim. i mjölk eller vatten, varefter den får rinna av och torkas väl med en duk. Större fåglar gnidas invändigt med kryddor och fyllas, om så önskas, med frukt, ris, kastanjer, färs o. d.

Fågeln *uppsättes* därefter, så att bröstet blir högt och fågeln får ett prydligt utseende. Den lägges då med bröstet upp, vingarna läggas i kors över ryggen och halsskinnet nedskjutes mot vingarna. En uppsättningsnål med fint segelgarn stickes från sidan genom vingen, halsskinnet och benstommen ut igenom den andra vingen. Därifrån föres nålen genom låren, som pressas tätt intill kroppen, snöret tilldrages hårt och de båda ändarna sammanbindas. Före serveringen urdrages snöret lätt.

Om större fåglar skola *späckas*, doppas bröstet och låren hastigt i kokande buljong eller vatten; härigenom blir köttet fastare och kan lättare späckas. Mindre fåglar späckas ej utan beläggas, sedan de äro uppsatta, med späckskivor, vilka fastbindas med fint segelgarn, förut doppat i kokande vatten.

Mindre fåglar klyvas vanligen mitt itu och uppläggas på en sockel av vetebröd eller ris samt garneras med salad eller persilja, brynt potatis, grönsaker, legymsalad i små, råa vitkålsblad o. d.

Större fåglar skäras i mindre bitar, vilka sammanläggas, så att de se hela ut, och garneras på samma sätt.

Vildfågel kan med fördel garneras med kokta äppelhalvor, fyllda med rött eller svart vinbärsgelé.

595. Stekta unghöns (f. 6—8 pers.).

2 höns på omkr. 3 kg.	4 msk. smör (80 gr.)
1 stor knippa persilja	1 1/2 hg. späck, i 2 skivor

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.) | 3/4 lit. buljong
2 tsk. salt (10 gr.)

BEREDNING: Hönsen, som böra hava hängt 2—6 dagar allt efter årstiden, plockas, svedas, urtagas (se sid. 299 o. f.), få ligga i vatten 6 tim. och torkas väl. Persiljan rensas, sköljes, inklappas i en duk och inarbetas i smöret. Fåglarna fyllas med persiljesmöret och sys igen, varefter de beläggas med späckskivor, som fastbindas med fint segelgarn. Smöret brynes i en stekgryta, hönsen iläggas med brösten upp, brynas väl på alla sidor, saltas, spädas med den kokande buljongen och få steka med tätt slutet lock, tills de äro möra, eller omkr. 2 - 3 tim., varunder de överösas var 10:e min. Hönsen skäras var och en i 6 delar, hoppläggas på fatet, så att de se hela ut, garneras med salad och persilja och serveras med brynt potatis, salader och avredd sås, tillsatt med grädde (se n:o 429).

Om så önskas, kunna fåglarna spädas med lika delar grädde och buljong.

596. Kokt höns (f. 8—10 pers.).

2 unghöns på omkr. 3 kg.	1 liten klyfta portug. lök
2 tsk. salt (10 gr.)	4 persiljestjälkar
1 1/2 hg. späck, i 2 skivor	2 nejlikor
1 1/2 lit. höns- eller kalvbuljong	5 vitpepparkorn

BEREDNING: Hönsen plockas, svedas, urtagas (se sid. 299 o. f.), sköljas väl och få ligga i vatten 6 timmar. De upptagas, torkas in- och utvändigt med en duk, gnidas med saltet, uppsättas (se sid. 300), beläggas med späcket, som fastbindes med fint segelgarn, förut doppat i kokande vatten. Hönsen läggas i en kastrull, som ej bör vara vidare än att de nätt och jämnt rymmas, den kalla buljongen ihälles, får koka upp, skummas väl, varefter löken, persiljan och kryddorna iläggas. Hönsen få därefter ej koka utan endast ligga i spadet, som bör hållas vid + 90°, tills de äro möra, eller 2—3 tim., beroende på hönsens ålder. De upptagas och hållas varma i vattenbad. Spadet hopkokas och därav beredes ljus champinjon-, tryffel-, tomat- eller ostronsås. Hönsen skäras och uppläggas på fat, så att de se hela ut, garneras med salad, persilja och, om så önskas, med skivor av tryffel eller champinjonhattar, frästa i smör. Serveras med ris eller kokt potatis. Såsen serveras i såsskål.

597. Hönsfrikassé (f. 8—10 pers.).

2 unghöns på omkr. 3 kg.	1 lagerblad
1 citron	6 vitpepparkorn
$1\frac{1}{2}$ lit. vatten	1 nejlika
$1\frac{1}{2}$ msk. salt (23 gr.)	1 liten klyfta portug. lök

Sås: $1\frac{1}{2}$ msk. smör (30 gr.)	1 dcl. tjock grädde
4 msk. mjöl (40 gr.)	2—3 äggulor
6 dcl. hönsbuljong	salt, vitpeppar (socker)

BEREDNING: Hönsen plockas, svedas, urtagas (se sid. 299 o. f.), sköljas mycket väl och varje höns skäres i 8 bitar, vilka få ligga i friskt vatten 3—4 tim. De upptagas, inklappas i en duk, påsättas i kokande vatten, som skummas väl, när det kokar upp, varefter kryddorna och löken tillsättas och köttet får *sakta* koka med tätt lock, tills det är mört, eller $1\frac{1}{2}$—2 tim. De bitar, som först bli färdiga, upptagas och hållas varma i vattenbad. Spadet hopkokas och därav beredes sås (se n:o 441), köttet lägges däri och omskakas.

På ett runt serveringsfat lägges en krans av kokt ris (se garnityr till kött), köttet upplägges högt i mitten och såsen hälles över. Anrättningen garneras med persilja och serveras mycket varm.

598. Poularde, stekt i ugn (f. 6—8 pers.).

1 poularde eller 1 kapun på omkr. 3 kg.	2 tsk. salt (10 gr.)
	1 hg. späck, i 1 skiva

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.) $\frac{1}{2}$ lit. buljong

BEREDNING: Fågeln förberedes på vanligt sätt (se sid. 299 o. f.), saltas invändigt, uppsättes, belägges med späckskivan, som fastbindes med fint segelgarn. Den lägges med bröstet upp på ett galler i en långpanna, så att den ej behöver ligga i det fett, som samlas i pannan, insättes i varm ugn och får steka, tills den är mör, eller omkr. 40—50 min., under det den ofta övergjutes med smält smör och spädes med buljong för att minska hettan. Den skäres och garneras som i föregående recept. Serveras med den silade och skummade köttskyn eller ock med avredd sås (se n:o 429).

599. Ångstekt poularde (f. 6—8 pers.).

1 poularde ell. 1 kapun på omkr. 3 kg.
1/2 citron
25 gr. tryffel, skinka ell. tunga
1/2 msk. salt (8 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
1 hg. späck, i 1 skiva
3 msk. smör (60 gr.)
2 morötter
1 rödlök
1 selleristjälk
1 msk. rå, finskuren skinka
3/4 lit. klar kalv- ell. hönsbuljong
1 dcl. champinjonspad, madera ell. vitt vin
3 dcl. mörk buljong

BEREDNING: Fågeln förberedes på vanligt sätt (se sid. 299 o. f.), gnides med citronen på bröst och ben, varpå dessa doppas några ögonblick i kokande ljus buljong eller vatten. Den späckas därefter med strimlor av tryffel, skinka eller tunga, gnides in- och utvändigt med en blandning av salt och peppar, uppsättes, belägges med späckskivan, som fastbindes med fint segelgarn. I en kastrull, ej större än att fågeln nätt och jämnt rymmes, brynes smöret, fågeln nedlägges däri och brynes vackert på alla sidor, varefter den upptages. Morötterna ansas och det röda av dem hackas fint, likaså rödlöken och det inre av selleristjälken. Grönsakerna läggas i kastrullen tillika med skinkan; fågeln lägges ovanpå och en tredjedel av buljongen spädes på. Locket pålägges och buljongen får koka ihop, över sakta eld, tills den är tjock och simmig. Då tillsättes resten av buljongen, kastrullen sättes utan lock i ugnen och fågeln får steka, tills den är mör, under det den öses över var 10:e min. Tio min. innan fågeln är färdig påspädes champinjonspadet eller vinet. Fågeln lägges i ett djupt fat och täckes över, så att den hålles varm. Grönsakerna (som ej fått brännas) spädas med den mörka buljongen och få koka 10 min. Upphällas i servett, urvriden i hett vatten, varefter såsen noga befrias från allt fett, uppkokas och avsmakas. Fågeln skäres (se sid. 300), garneras med små prinskorvar, grönsaker och brynt potatis. Såsen serveras i såsskål.

600. Poularde à la Idun (f. 6—8 pers.).

1 poularde på omkr. 3 kg.
1/2 citron
1/2 msk. salt (8 gr.)
1 hg. späck, i 1 skiva

Till fyllning: 1 1/4 dcl. risgryn (125 gr.)
1 lit. buljong
1 liten burk gåslever
2 - 3 tryffel
1 tsk. salt, 1/4 tsk. vitpeppar
(1 msk. madera)

Till kokning: 1 lit. klar höns- eller kalvbuljong

Fågel.

BEREDNING: Fågeln förberedes på vanligt sätt (se sid. 299 o. f.), benen avhuggas och bröstet samt låren gnidas med citronen. Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, påsättas i kokande buljong och få koka till hälften mjuka, då de upphällas och få kallna. Gåslevern och tryffeln skäras i tärningar och blandas i riset jämte salt och peppar samt vinet, om så önskas. Fågeln fylles med riset och sys igen väl, varefter den gnides med saltet, uppsättes och beläggas med späckskivan, som fastbindes med fint segelgarn. Den lägges i en kastrull, som ej bör vara större än att fågeln nätt och jämnt rymmes, den kalla buljongen spädes på, locket pålägges, kastrullen sättes över elden och buljongen upphettas, tills den börjar småputtra, då den skummas väl. Buljongen får ej upphettas till mer än 90° och i denna värmegrad får hönset ligga, tills det är mört, eller omkr. 2 $^1/_2$—3 tim. Om man sticker med en späcknål i det tjocka av låret intill benet och den utsipprande vätskan är vit, är fågeln färdig. Fågeln skäres och hoplägges på fatet, så att den ser hel ut, garneras med fyllningen, salad och persilja och serveras med ljus champinjonsås, beredd av spadet och tillsatt med tjock grädde samt 40 gr. fint smör. Om så önskas, kan fågeln späckas med 25 gr. tryffel, innan den fylles och uppsättes.

601. Poularde à la royale (f. 6—8 pers.).

1 poularde ell. 1 kapun på omkr. 3 kg.	1 hg. späck
	$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)

Till fyllning: 3 hg. kalvbräss	5 msk. mjöl (50 gr.)
5 dcl. vatten	4 dcl. brässpad
$^1/_2$ tsk. salt (3 gr.)	1 dcl. champinjonspad
3 msk. smör (60 gr.)	2 äggulor
1 burk champinjoner ($^1/_4$ lit.)	salt, vitpeppar

BEREDNING: Fågeln förberedes på vanligt sätt (se sid. 299 o. f.), sköljes mycket väl och torkas, varefter bröstet och låren späckas med fina späckstrimlor. — Kalvbrässet bör ligga i vatten 1 tim. för att blodet skall dragas ur. Det blancheras (se n:o 47), påsättes i $^1/_2$ lit. kokande vatten, tillsatt med saltet, och får koka omkr. $^1/_2$ tim., eller tills det är vitt och fast. Det avkyles i kallt vatten och får rinna av på sikt. Brässet skäres i fina tärningar. Champinjonerna skäras i skivor och fräsas i smöret, tills det är klart. Då klämmas champinjonerna upp ur smöret med en sked. Mjölet fräses därefter med smöret 2 min., bräss- och champinjonspadet spädas på och såsen får koka 5 min. Kalvbrässet och

svampen läggas i och stuvningen avredes med de uppvispade äggulorna, får sjuda, avsmakas med kryddorna och hälles upp att kallna. — Fågeln fylles med stuvningen, hopsys väl och uppsättes. Den stekes därefter och serveras som i n:o 599, eller ock kokas den som i n:o 600 men bör då ej späckas utan beläggas med en späckskiva, sedan den är uppsatt. Stekes fågeln, serveras den med brun champinjonsås (se n:o 431). Till kokt fågel beredes ljus champinjonsås (se n:o 421). Fågel.

602. Stekta kycklingar i gryta (f. 6 pers.).

3 kycklingar på omkr. $^1/_2$ kg. st.	3 msk. smör (60 gr.)
1 knippa persilja	$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)

Till stekning: 3 msk. smör (60 gr.)

Sås: 2 msk. mjöl (20 gr.)	salt (socker)
4 dcl. tjock grädde	vitpeppar

BEREDNING: Kycklingarna plockas, svedas, urtagas (se sid. 299 o. f.), sköljas väl och torkas. Persiljan rensas, sköljes, inklappas i en duk, hackas fint och inarbetas i smöret. Kycklingarna fyllas med persiljesmöret, hopsys, gnidas med saltet och uppsättas. Smöret brynes i en järnkastrull, fåglarna läggas i tillika med kråset (halsar, levrar och hjärtan) och brynas väl på alla sidor över sakta eld, varefter de få steka med brösten upp med tätt lock, tills de äro möra, eller omkr. $^1/_2$ tim. Under tiden överösas de ofta med smöret i kastrullen. Fåglarna läggas i ett djupt fat och täckas över, så att de ej kallna.

Kråset tages upp och mjölet fräses 2 min. med smöret i kastrullen, grädden spädes på och såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna; sist tillsättes 10 gr. kallt smör. Kycklingarna klyvas, uppläggas på stekta brödkrutonger, garneras med brynt potatis, salad och persilja. Serveras med grönsalad och vinbärsgelé. Såsen silas och serveras i såsskål.

603. Kycklingar, stekta i ugn (f. 6 pers.).

3 kycklingar på omkr. $^1/_2$ kg. st.	$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)
4 msk. smör (80 gr.)	2 dcl. god buljong

BEREDNING: Kycklingarna plockas, svedas (se sid. 299) skäras upp i ryggen, urtagas, sköljas mycket väl och torkas. Smöret brynes i en långpanna, kycklingarna iläggas med brösten ned och

 brynas ovanpå spisen, under det de ösas flitigt med smöret i pannan. De vändas, beströs med saltet, spädas med den heta buljongen och få steka i ugnen, tills de äro möra, eller 15—20 min. Under tiden överösas de flitigt. Kycklingarna klyvas, uppläggas, garneras och serveras som i föregående recept. Såsen serveras som sky, då den silas, skummas, kokas ihop och avsmakas, eller ock avredes den och tillsättes med grädde (se n:o 429).

604. Kyckling à la Tua (f. 6 pers.).

3 kycklingar på 4—5 hg. st.
1 hg. späck, i 3 skivor

Till fyllning: 1 1/4 dcl. risgryn (125 gr.)
3/4 lit. buljong
50 gr. gåslever
2 tryffel
1 msk. scherry
1 tsk. salt
1/4 tsk. vitpeppar

Till kokning: 1 lit. klar kalv- eller hönsbuljong

Till garnering: 6 konserv. kronärtskocksbottnar
6 skivor tryffel
6 champinjonhattar
1/2 msk. smör (10 gr.)
salad
persilja

Sås: 1 msk. smör (20 gr.)
2 msk. mjöl (20 gr.)
4 dcl. hönsbuljong
1 dcl. tjock grädde
3—4 äggulor
2—3 tsk. citronsaft
salt, vitpeppar
2 msk. kallt smör (40 gr.)

BEREDNING: Kycklingarna plockas, svedas, urtagas (se sid. 299 o. f.), sköljas mycket väl och torkas, varefter bröstbenet urtages försiktigt. Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, påsättas i den kokande buljongen och få koka nästan mjuka, då de upphällas och få kallna. Gåslevern och tryffeln skäras i små tärningar och blandas i riset tillika med vinet och kryddorna. Kycklingarna fyllas med riset, hopsys, uppsättas (se sid. 300) och beläggas med späcket, som fastbindes med fint segelgarn. De läggas i en kastrull, ej vidare än att de nätt och jämnt rymmas, den kokande buljongen spädes på, får koka upp, skummas och hålles sedan vid en temperatur av 90°. I denna värmegrad få fåglarna ligga, tills de äro möra, eller omkr. 1 tim. De klyvas, läggas upp på varmt fat, överhällas med såsen och garneras med kronärtskocksbottnarna, värmda i vattenbad, på var och en av dem 1 skiva tryffel och ovanpå tryffeln 1 champinjonhatt, fräst i smör, samt salad och persilja.

Till såsen fräsas smör och mjöl 2 min., 4 dcl. av buljongen, vari fåglarna kokat, spädas på och såsen får koka 5 min. Grädden vispas med äggulorna och tillsättes, varefter såsen får sjuda samt avsmakas med citronsaften och kryddorna. Sist tillsättes det kalla smöret.

605. Kalkon, stekt i ugn (f. 10—12 pers.).

1 kalkontupp på omkr. 5 kg.	1 1/2 hg. späck, i 1 skiva
1 msk. salt (15 gr.)	3 msk. smör (60 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar	1 lit. buljong

BEREDNING: Kalkonen plockas genast den är slaktad och får därefter hänga några dagar, så att köttet blir mört. Den urtages, sköljes (se sid. 300), torkas med en duk, gnides in- och utvändigt med en blandning av salt och peppar, uppsättes, och bröstet belägges med en stor späckskiva, som fastbindes med fint segelgarn. En långpanna smörjes med smör på så stor fläck fågeln upptar, fågeln lägges därpå med bröstet upp, kråset (se sid. 300) ilägges och hälften av buljongen spädes på. Kalkonen insättes i varm ugn och får steka, tills den är mör, eller omkr. 2—3 tim., varunder den öses över omkr. var 10:e min. och spädes, när så behöves. Blir fågeln för brun, belägges den med smörbestruket papper. Köttskyn silas, skummas, kokas ihop, avsmakas och serveras som sky, eller ock avredes den som i n:o 429. Kalkonen skäres vackert, uppläggés på varmt fat, så att den ser hel ut, garneras med salad, persilja och brynt potatis. Serveras med grönsalad och syrliga salader.

606. Kalkon, stekt i gryta (f. 12 pers.).

1 kalkontupp på omkr. 5 kg.	2 msk. smör (40 gr.)
1 msk. salt (15 gr.)	3 dcl. mjölk
1/4 tsk. vitpeppar	1 1/2 hg. späck, i 1 skiva
6 2-öres mandelbröd	

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.) 1 1/2 lit. buljong

BEREDNING: Kalkonen behandlas som i föregående recept och ingnides med kryddorna. Mandelbröden klyvas, bestrykas med smöret, doppas i mjölken och instoppas i fågeln, som därefter hopsys med blessyrsöm, uppsättes (se sid. 300) och belägges med späckskivan, som fastbindes med fint segelgarn. Hälften av smöret fräses i en stekgryta, kalkonen ilägges med bröstet upp, kråset

Fågel. lägges likaledes i grytan, buljongen spädes på och får sakta koka med slutet lock 1 1/2—2 tim., eller tills kalkonen är nästan färdig, då buljongen avhälles och späcket borttages. Resten av smöret smältes och därmed begjutes fågeln. Hälften av buljongen tillsättes, grytan sättes i varm ugn och kalkonen får färdigsteka, under det den öses flitigt, men får endast bli ljusbrun. Den skäres som i föregående recept, garneras med brynt potatis, små fina ärter, stuvade murklor samt salad och persilja. Serveras med avredd sås, tillsatt med grädde (se n:o 429), och salader.

607. Kalkon, färserad med kastanjer (f. 12 pers.).

1 kalkontupp på omkr. 5 kg.
1 msk. salt (15 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
1 1/2 hg. späck, i 1 skiva
3 msk. smör (60 gr.)
1 1/2 lit. buljong

Till fyllning: 1 1/2 kg. kastanjer
3/4 lit. buljong
2 msk. smör (40 gr.)
1/2 msk. salt, 1 tsk. socker

BEREDNING: Kalkonen behandlas som i n:o 605 och ingnides med en blandning av salt och peppar. Kastanjerna skalas, få ligga i hett vatten, tills det inre tunna skalet kan avtagas med en duk. De skalade kastanjerna påsättas i buljongen, tillika med smöret och kryddorna och kokas mjuka men få ej falla sönder. De upphällas i durkslag och få kallna. Kalkonen fylles med kastanjerna, behandlas därefter som i föregående recept och stekes antingen i ugn eller gryta. Den skäres, garneras med små prinskorvar, brynt potatis och grönsalad. Serveras med sky eller avredd sås (se n:o 429).

608. Färserad kalkon (f. 12 pers.).

1 kalkontupp på omkr. 5 kg.
4—5 tryffel
1 msk. salt (15 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
1 1/2 hg. späck, i 1 skiva
3 msk. smör (60 gr.)
1 lit. god buljong

Hönsfärs: 2 höns = omkr. 450 gr. skrapat kött
2 msk. salt (30 gr.)
1 tsk. vitpeppar
1 1/2 msk. mjöl (15 gr.)
1 ägg, 1 äggula
6 dcl. tjock grädde
3—4 tryffel

BEREDNING: Kalkonen plockas helst medan den är varm, svedes, urtages, sköljes väl och torkas (se sid. 299 o. f.), varefter bröstbenet utskäres försiktigt inifrån. Bröstet och låren späckas tätt med fint skurna tryffelstrimlor och kalkonen får hänga 2—6 dagar, beroende på årstiden. Dagen innan kalkonen skall stekas göres förberedelser till hönsfärsen. Hönsen plockas, svedas, urtagas (se sid. 299), sköljas mycket väl, torkas med en duk och flås. Allt kött skäres löst från skroven, skrapas fritt från senor och hinnor, blandas med kryddorna och drives 5 ggr genom köttkvarn. Det stötes därefter tillsammans med mjölet, med trästöt, i stenmortel till en fin massa. Äggen vispas upp och tillsättas i färsen, litet i sänder, under kraftig rörning, varefter den får stå på svalt ställe till följande dag. Färsen lägges då i en kastrull, som ställes i ett fat med is (den skär sig eljest, när grädden inarbetas) och grädden tillsättes teskedsvis under jämn rörning, varefter den i fina strimlor eller tärningar skurna tryffeln tillsättes och färsen avsmakas noga. Kalkonen torkas med en fuktig duk, gnides in- och utvändigt med kryddorna, fylles med hönsfärsen, hopsys väl med blessyrsöm, uppsättes och belägges med späcket (se sid. 300). Den stekes därefter som i n:o 606, skäres vackert och uppläggges på fat, så att den ser hel ut, garneras och serveras som i n:o 605. Kalkonen kan även kokas som i n:o 600 och serveras med tryffelsås.

609. Kokt kalkon (f. 6—8 pers.).

1 kalkonhöna på omkr. 3 kg.	1 bg. späck
1 msk. salt	1 1/2 lit. buljong eller vatten

BEREDNING: Kalkonhönor eller äldre kalkoner, som ej äro lämpliga att stekas, kunna med fördel kokas som poularde (se n:o 600), men fordra längre kokningstid. Serveras som hönsfrikassé med ris eller med sås av champinjoner eller ostron samt kokt potatis.

610. Gås, stekt i ugn (f. 10—12 pers.).

1 ung gås på omkr. 6 kg.	5—6 äpplen
2 msk. salt (30 gr.)	125 gr. katrinplommon
1 tsk. vitpeppar	1 1/2 lit. buljong eller vatten

BEREDNING: Om uppköp av gås se sid. 299. Gåsen svedes över sprit- eller gaslåga, varefter alla fjäderpennor bortplockas omsorgsfullt och gåsen tvättas väl med ljumt vatten och

 mjuk borste samt torkas. Huvudet med halsen samt vingar och fötter huggas av och användas tillika med hjärta, lever och muskelmage till svartsoppa (se n:o 255). Gåsen uppskäres och urtages (se sid. 300) — istret uttages och lägges i kallt vatten tillika med det ister som plockas av tarmarna —, sköljes väl i kallt vatten, torkas och gnides in- och utvändigt med kryddorna. Fågeln fylles med äpplena, skalade och skurna i stora klyftor, samt med de förvällda och urkärnade katrinplommonen, hopsys, uppsättes (se sid. 300) och lägges i längpanna. Den insättes i varm ugn och öses flitigt med det fett, som bildas i pannan; när den är vackert brynt, påspädes den kokande buljongen och gåsen får steka, tills den är mör, varunder den överöses var 10:e min. Till stekningen beräknas 2 ½—3 tim. Önskas skinnet sprött, öses gåsen endast den första timmen, varefter den får steka med ugnsluckan *litet* på glänt. En halv timme innan den är färdig frånsilas skyn, och gåsen insättes åter i ugnen med ½ lit. kokande vatten i pannan. Skyn skummas väl, hopkokas, avsmakas med köttextrakt och soja och avredes med brynt avredning (se sid. 210). Gåsen upplägges på fat, trådarna urdragas, den skäres och hoplägges åter, så att den ser hel ut, garneras med brynt potatis, kruskål eller persilja och frukten, med vilken den varit fylld. Serveras med rödkål och »malingsbogurka».

Istret får ligga i vatten 12 tim., varunder vattnet bytes en gång, det smältes därefter tillsammans med 1 äpple och 1 liten rödlök, silas, får kallna och användes som smör. Om flottet önskas fastare, smältes det tillsammans med 3 hg. njurtalg. — Gås kan även fyllas med kastanjer (se n:o 607) och för övrigt stekas som föregående.

611. Gås, stekt i gryta (f. 12 pers.).

Samma ingredienser som i föregående recept.

BEREDNING: Gåsen behandlas som i föregående n:o. En stekgryta upphettas långsamt, gåsen ilägges med bröstet ned och brynes vackert över ej för stark eld. Vändes, spädes och får steka med tätt lock, tills den är mör, eller omkr. 3—3 ½ tim. Den öses flitigt och spädes, när så behöves. Skäres, garneras och serveras som föregående. Om så önskas, tillsättes såsen med litet tjock grädde. — Äldre gäss kunna kokas som kalkon men beläggas ej med späck. Kan serveras med ris eller potatis och murkelsås.

612. Anka.

En anka beräknas för 4–6 pers. De äro bäst från sept.—febr. Andra tider på året finnas ryska ankor, som äro billigare, kunna vara mycket goda; böra köpas stelfrusna. Anka förberedes, anrättas och serveras som gås, men stekes på 1 1/2—2 tim.

613. Stekta duvor (f. 6 pers.).

3 duvor	2 tsk. salt (10 gr.)
1 1/2 hg. späck	1/2 lit. buljong, vatten eller grädde
3 msk. smör (60 gr.)	

Beredning: Om uppköp av duvor se sid. 298. De plockas, svedas och urtagas som annan fågel. Brösten späckas eller ock beläggas de med späck och uppsättas (se sid. 300). Smöret brynes i en stekgryta, fåglarna iläggas, brynas vackert tillika med kråset (se sid. 300), saltas, spädas med buljong, vatten, tillsatt med köttextrakt eller grädde, och få steka, tills de äro möra, eller 40—50 min., varunder de överösas omkr. var 10:e min. Skäras och garneras som kyckling. Serveras med avredd sås (se n:o 429) och salad samt rött vinbärsgelé.

614. Stekt fasan (f. 10—12 pers.).

2 fasantuppar	4 msk. smör (80 gr.)
2 hg. späck	

Sås: Smöret, i vilket fåglarna brynts	5 dcl. tjock grädde
4 msk. mjöl (40 gr.)	salt
5 dcl. köttsky eller buljong	socker
	vitpeppar

Beredning: Fasantuppens kött anses finare än hönans och föredrages därför till stekning. Fjäderskruden är praktfull och användes av många till dekoration. — Fågeln bör hänga några dagar innan den anrättas, för att köttet skall bli saftigt och få den fina smak av vilt, som saknas hos den nyslaktade fågeln. Då den skall rensas, tillvaratagas först huvudet med halsen, vingarna och stjärten. Fågeln plockas därefter och behandlas som i inledningen till fågel är sagt (se sid. 299), späckas på bröstet och låren med fint skurna späckstrimlor och uppsättes. Fåglarna

 brynas därefter i smöret tillika med kråset i en stekgryta, som ej får vara större än att de nätt och jämnt rymmas. Då fåglarna äro väl brynta, upptagas de jämte kråset. Smöret i grytan fräses med mjölet 2 min., buljongen och grädden spädas på och såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna. Fåglarna läggas i med brösten upp och få sakta steka, tills de äro möra, eller 1—1 $^1/_2$ tim., varunder de överösas flitigt med såsen.

Av vetebröd utskäras två 4 cm. höga socklar, som böra hava samma längd och bredd som fågeln; bröden urhålkas på mitten, stekas vackert bruna i smör eller flottyr och uppläggas på varmt fat. Fåglarna skäras och uppläggas därpå. En hatelett eller ståltråd stickes genom näbben och halsen samt fästes i sockeln. På samma sätt fästas vingar och stjärt.

Såsen silas, skummas, kokas upp, tillsättes med tjock grädde eller köttsky samt 20 gr. kallt smör och avsmakas. Fåglarna övergjutas med 1 msk. av såsen och garneras som i inledningen till fågel är sagt.

615. Stekta rapphöns (f. 6 pers.).

3 rapphöns	2 tsk. salt
(1 hg. späck, i 3 skivor)	3 dcl. buljong
3 msk. smör (60 gr.)	4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Unga rapphöns igenkännas därpå att benen äro gula, varemot dessa hos de äldre hava en rödaktig färg. De gamla rapphönsen böra hänga längre än de unga och fordra längre stekningstid, men köttet är lika saftigt och gott som av unga fåglar. Äro rapphönsen frusna, upptinas de över natten i varmt kök, rensas (se sid. 299) och få ligga i ljum mjölk några tim. Upptagas, få rinna av, torkas väl, uppsättas och beläggas med tunna späckskivor. Brynas i smöret tillika med kråset, saltas och spädas, först med den kokande buljongen, därefter med grädden, och få sakta steka med tätt lock, tills de äro möra, eller 1—1 $^1/_4$ tim., varunder de ösas flitigt. Äro rapphönsen unga och ofrusna, böra de ej ligga i mjölk och beläggas ej med späck. De stekas i rikligt med smör som förut är sagt. Om så önskas, kunna de spädas med enbart buljong eller grädde. Skäras, garneras (se sid. 300) och serveras med den hopkokta skyn eller med avredd sås (se n:o 429). Champinjoner kunna fräsas i smör och tillsättas i såsen.



1



2



3

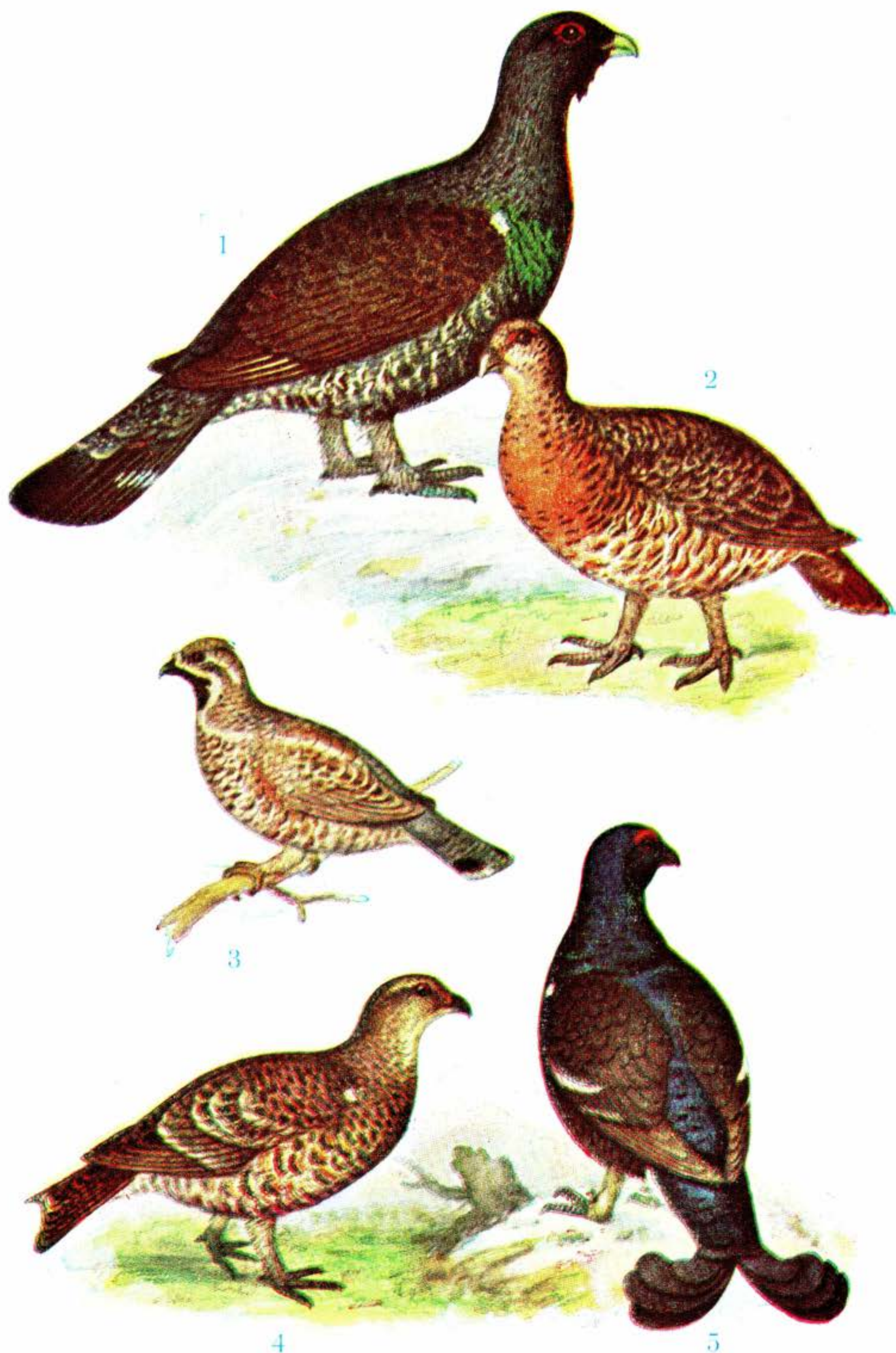


4



5

1. Snöripa (i vinterdräkt). 2. Dalripa (i sommardräkt). 3. Rapphöna.
4. And. 5. Anka.



1. Tjädertupp. 2. Tjäderhöna. 3. Järpe. 4. Orrhöna. 5. Orrtupp.

616. Stekt tjäder (f. 6—8 pers.).

1 tjäder | 2 tsk. salt (10 gr.)
1 hg. späck | 4 del. buljong
3—4 msk. smör | 5 del. tjock grädde

BEREDNING: Tjäderhönan har det finaste köttet och beräknas för 6 pers. En *ung* tjädertupp har även välsmakande kött och räcker för 8—10 pers. — Är fågeln frusen, bör den tinas upp i varmt kök, rensas (se sid. 299) och får ligga i ljum mjölk över natten. Den torkas därefter väl, späckas med fina späckstrimlor och uppsättes. Fågeln stekes i gryta som järpe, men fordrar 2—3 timmars stekning, beroende på om det är höna eller tupp. Skäres, garneras (se sid. 300) och serveras med avredd sås (se n:o 429), tillsatt med tjock grädde och kallt smör samt, om så önskas, med 1 msk. rött vinbärsgelé.

617. Stekta orrar (f. 8—10 pers.).

2 orrar | 2 tsk. salt
1 hg. späck | 3 del. buljong
3—4 msk. smör | 5 del. tjock grädde

BEREDNING: Orrhönan har ljusare kött och anses finare än tuppen. — De behandlas och anrättas som tjäder men äro stekta på 1—1 ½ tim. Späckningen kan med fördel uteslutas, och fåglarna beläggas istället med späckskivor, när de äro uppsatta. Skäras, garneras (se sid. 300) och serveras med avredd sås, tillsatt med tjock grädde (se n:o 429).

618. Stekta järpar (f. 6 pers.).

3—4 järpar | 2 tsk. salt
(1 hg. späck, i 3—4 skivor) | 3 del. buljong
3—4 msk. smör (60—80 gr.) | 4 del. tjock grädde

BEREDNING: Järparnas kött är vitt och vackert med en särdeles starkt utpräglad smak av vilt. De behandlas och stekas som rapphöns. — Järpar kunna även stekas som fasaner (se n:o 614). — De klyvas längs efter, men endast brösten serveras. Garneras med brynt potatis, kokta äppelhalvor, fyllda med vin-

Fågel. bärsgelé och salad eller persilja. Serveras med avredd sås, tillsatt med grädde och kallt smör (se n:o 429) samt, om så önskas, med 1 msk. vinbärsgelé.

619. Stekta ripor (f. 6 pers.).

3 ripor	2 tsk. salt
1 hg. späck, i 3 skivor	3 dcl. buljong
3 msk. smör (60 gr.)	4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Ripor behandlas och tillagas som rapphöns, men böra steka omkr. 1½ tim. för att bliva möra. De kunna även stekas som fasan i en förut beredd sås (se n:o 614) och denna tillsättes med litet tjock grädde och kallt smör innan den serveras. Riporna klyvas mitt itu, garneras med brynt potatis och salad eller persilja. Serveras med vinbärsgelé och grönsalad med citron.

620. Kramsfågel.

HÄRTILL användas åtskilliga vilda småfåglar såsom *trast, sparv, vaktel, lärka* m. fl. De flås, urtagas, sköljas väl, torkas, uppsättas, omlindas med tunna späckskivor, brynas i smör, spädas med grädde och få steka omkr. 15 min., varunder de ösas flitigt. Fåglarna klyvas och uppläggas på krutong. Såsen vispas upp med litet tjock grädde och kallt smör, avsmakas och hälles över fåglarna. Garneras med persilja och, om så önskas, med champinjonhattar, frästa i smör, eller med små trekantiga krutonger, stekta i smör och belagda med äppelmos.

621. Stekta morkullor (f. 6 pers.).

3—4 morkullor	2 tsk. salt (10 gr.)
1 hg. späck, i 3—4 skivor	5 msk. smör (1 hg.)

Färserat bröd: Kråset av fåglarna	½ msk. rött vin
20 gr. späck	salt
½ msk. finhackad persilja	vitpeppar
1½ msk. smör (30 gr.)	9 veteskivor
1—2 äggulor	2 msk. smör (40 gr.) till brödet

BEREDNING: Morkulla hör till det dyraste vilt vi äga och anses som en stor läckerhet. — Fåglarna böra hänga 3—4 dagar och plockas samma dag de skola anrättas. De svedas,

huvud och hals få sitta kvar, men skinnet på huvudet avdrages och ögonen uttagas. Fåglarna urtagas nätt, kråset tillvaratages och användes till färs. Klorna avklippas, fötterna skållas i hett vatten och skinnet avdrages med en duk. Fåglarna sköljas hastigt, torkas väl in- och utvändigt och uppsättas på så sätt, att låren pressas tätt intill kroppen, huvudet böjes bakut, varefter näbben stickes genom låret och kroppen och ut genom det andra låret. Bröstet belägges med tunna späckskivor, som fastbindas med fint segelgarn. Fåglarna stekas därefter i smöret som kyckling (se n:o 602) och fordra samma stekningstid. De serveras med sås, beredd på samma sätt som i nyss nämnda recept, eller ock med god köttsky, som kokas ihop i den gryta fåglarna stekts. Kråset rengöres väl, sköljes, inklappas i en duk, hackas fint tillsammans med späcket, stötes i stenmortel och passeras. Färsen blandas med persiljan, fräses *hastigt* i smöret och får kallna, varefter äggulan, vinet och kryddorna tillsättas. Brödskivorna formas vackert avlånga, stekas i smöret, beläggas med färsen, läggas på plåt och insättas i het ugn, så att färsen *hastigt* gräddas. Fågel.

Morkullorna klyvas längs efter, uppläggas på krutong (se sid. 300) med huvudena utåt; i ögonhålorna sättas pepparkorn. Garneras med de färserade brödskivorna och salad eller persilja. Serveras med brynt potatis, grönsalad och vinbärsgelé.

622. Beckasin.

UNGA beckasiner kunna vara mycket feta och äro då särdeles goda. De äro mindre än morkullor, varför 1 fågel beräknas för varje person. De kunna stekas som rapphöns med eller utan späck och äro möra efter 20—25 min.

623. Stekt and (f. 6—8 pers.).

2 änder	3 msk. smör (60 gr.)
1 hg. späck, i 2 skivor	

Sås:

Smöret, i vilket fåglarna brynts	3 del. tjock grädde
	salt
2 msk. mjöl	socker
3 del. köttsky eller buljong	vitpeppar

BEREDNING: And bör anrättas genast den är skjuten (se sid. 299). Fågeln är ung om simhuden är tunn och lätt kan slitas itu. Den brednäbbiga gräsanden är bäst. De med spetsig

 näbb äro vanligen så traniga, att de äro nästan oätliga. — Fåglarna rensas (se sid. 299), sköljas väl, torkas in- och utvändigt, uppsättas och beläggas med späckskivor, som fastbindas med fint segelgarn. Stekas i gryta som fasan (se n:o 614) och äro möra efter $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ tim. Skäras och hopläggas åter på fatet, så att de se hela ut, garneras med brynt potatis, persilja och oliver. Serveras med gelé eller kompott.

624. Andungar.

AV andungar beräknas 3—4 för 6 pers. De kunna stekas som kycklingar (se n:o 602) eller beläggas med späckskivor och stekas som rapphöns (se n:o 615).

625. Ejder.

EN ejder beräknas vanligen för 4—5 pers. Sedan fågeln är rensad (se sid. 299) avflås det traniga skinnet, varefter den förvälles och får ligga i mjölk 1 dygn, innan den anrättas. Behandlas därefter, stekes och serveras som and.

FÄRS.

ETT huvudvillkor för att erhålla en lätt och god färs är, att köttet icke skall vara nyslaktat, samt att det noga befrias från senor och hinnor, males fint och stötes väl. Som bindemedel i färs användes vanligen någon slags panad eller mjöl. Då färsen är blandad därmed, stötes den ånyo, passeras genom hårsikt och arbetas väl med slev, åt samma håll, tills den är jämn och smidig som en deg. Färs kan spädas med grädde, mjölk, buljong eller vatten, men vätskan tillsättes endast matskedsvis, under kraftig rörning, ty annars skär färsen sig. Färs kan även beredas utan någon slags panad, s. k. »muslinsfärs», men den skär sig lätt och bör därför beredas med stor försiktighet. Helst bör kärlet, vari den arbetas, stå på is. Innan färs användes, prövas den genom att koka något därav i saltat vatten för att utröna om den är tillräckligt kryddad och lagom fast. Om färsen är för lös, tillsättes litet äggvita, i motsatt fall en äggula, litet grädde eller rört smör. Färser få ej koka eller steka för länge, ty då bliva de torra och hårda.

626. Brödpanad till färs (omkr. 250 gr.). Färs.

1 hg. inkråm av vetebröd	1 ½ dcl. kokande mjölk
½ msk. salt (8 gr.)	1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Vetebrödet befrias från kanterna, väges och lägges i en såskastrull tillika med saltet. Den kokande mjölken påhälles och när brödet uppsugit all mjölk, sättes kastrullen över elden och panaden röres med träspade eller slev, tills den är tjock och jämn. Panaden upphälles då på smort fat och bestrykes ovanpå med litet smör, för att den ej skall torka under det den kallnar.

627. Mjölpanad till färs (omkr. 250 gr.).

1 ½ dcl. vatten	30 gr. smör
¼ tsk. salt	75 gr. siktat mjöl

Till fatet: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Vattnet kokas upp med salt och smör och mjölet ivispas under full kokning. Massan röres därefter med slev över frisk eld, tills den släpper pannan och sleven, då den upphälles på smort fat och bestrykes ovanpå med litet smör, för att den ej skall torka.

628. Hönsfärs med panad och smör (f. 6 pers.).

2 stora höns omkr. 450 gr. skrapat kött	2 hg. brödpanad
	2 hg. smör
2 tsk. salt (10 gr.)	2 hela ägg
½ tsk. vitpeppar	4 äggulor

BEREDNING: Hönsen plockas, tagas ur, sköljas mycket väl, torkas med en duk och flås. Allt kött skäres löst från skroven och skrapas fritt från senor och hinnor. Köttet males därefter 6 ggr genom köttkvarn och stötes jämte kryddorna med träststöt i stenmortel, tills färsen blir fin och smidig. Den upptages då och panaden (se n:o 626) stötes därefter med smöret till en jämn deg, färsen tillsättes och massan stötes mycket väl. Den lägges i ett fat, de uppvispade äggen jämte gulorna tillsättas under oavbruten kraftig rörning. Färsen passeras genom hårsikt och röres åter omkr. ½ tim. Den prövas därefter genom att man

Färs. kokar litet därav i saltat vatten. Om färsen är för hård, tillsättes 1—2 äggulor eller litet rört smör, i motsatt fall 1 äggvita. Sist tillsättes, om så önskas, hackad tryffel efter smak. Färsen fylles i smord form med lock, beströdd med finhackad tryffel eller stötta skorpor, och kokas i vattenbad i ugn eller på spisen omkr. 1 tim. Prövas med vispsticka, om den är färdig. Uppstjälpes helst på risbotten och serveras med tryffelsås. Serveras färsen tillsammans med tunga, skinka o. d. som blandad kötträtt, räcker denna sats för 12 pers.

På samma sätt beredes färs av kalvkött, oxkött, villebråd och vildfågel.

629. Färs av fågel med panad och grädde (f. 6 pers.).

2 orrhönor eller 4 ripor omkr. 450 gr. skrapat kött	2 hg. mjölpanad
2 tsk. salt (10 gr.)	2 ägg
½ tsk. vitpeppar	2 äggulor
	3—4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Fåglarna förberedas och köttet behandlas och stötes som i föregående recept. Färsen stötes därefter med panaden, tills massan blir jämn och smidig, då den lägges i ett fat, och de uppvispade äggen och äggulorna tillsättas, litet i sänder, under oavbruten kraftig rörning. Färsen passeras genom hårsikt, lägges i en spilkum eller mindre kastrull, som ställes i ett fat med is (den skär sig eljest, när grädden inarbetas) och får stå 1 tim., eller tills den är fullkomligt avkyld. Den omröres då, får kvarstå på isen och 2 dcl. av grädden tillsättas, litet i sänder, under jämn och kraftig rörning. Sist iröres resten av grädden, slagen till hårt skum. Den prövas därefter som i föregående recept; är den för lös, tillsättes litet äggvita, i motsatt fall litet grädde och mera kryddor, om så behöves. Blandas sist med hackad tryffel, om så önskas. Kokas som i föregående n:o och serveras varm eller kall med tryffelsås eller brun champinjonsås, eller kall, i gelé, med legymsalad.

På samma sätt beredes färs av kalvkött, svinkött, villebråd, fågel och fisk.

630. Muslinsfärs av vilt (f. 12 pers.).

1 stor hare omkr. 450 gr. skrapat kött	1 helt ägg
2 tsk. salt (30 gr.)	1 äggula
½ tsk. vitpeppar	5—6 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Haren flås och urtages. Huvud, tassar och slaksidor avhuggas, varefter haren sköljes mycket väl, torkas och alla hinnor avdragas. Allt kött skäres löst från benen, skrapas fritt från senor och hinnor, blandas med kryddorna och drives 6 ggr genom köttkvarn. Färsen stötes därefter i stenmortel, tills den blir jämn och smidig, då det vispade ägget och äggulan tillsättas under kraftig rörning. Färs.

Färsen passeras genom hårsikt, lägges i en spilkum eller mindre kastrull, som ställes i ett fat med is (se sid. 316) och får stå 1 tim., eller tills den är fullkomligt avkyld. Den omröres då, får kvarstå på isen och grädden tillsättes *litet i sänder* under jämn och kraftig rörning. Färsen prövas som i föregående recept. Färs beredd på detta sätt är särdeles fin och delikat och lämpar sig utmärkt till finare mellanrätter, garnityr o. d. Kött av kalv, höns, vildfågel, fisk och skaldjur kan användas härtill.

631. Färs av kalvkött (f. 6—8 pers.).

5 hg. benfritt innanlår	1 1/2 msk. mjöl (15 gr.)
1 hg. torr, rensad njurtalg av oxe eller 1 hg. späck	1 ägg
	2 äggulor
1 msk. salt (15 gr.)	5—6 dcl. tjock grädde
1/2 tsk. vitpeppar	

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, befrias från senor och hinnor, skäres i tärningar och males 3 ggr genom köttkvarn. Njurtalgen hackas fint med kniv på skärbrädet, blandas jämte kryddorna med kalvfärsen, som drives ytterligare 3 ggr genom kvarn. Färsen stötes därefter tillsammans med mjölet i stenmortel med trästöt tills den blir jämn och smidig, då tillsättas ägget och äggulorna, en i sänder, under fortsatt kraftig stötning. Färsen passeras genom hårsikt och får stå på kallt ställe eller på is några tim., eller helst till följande dag. Den arbetas då kraftigt med slev under det grädden tillsättes *litet i sänder*, prövas som i n:o 628, och tillsättes, om så behöves, med litet äggvita eller grädde. Färsen kan, om så önskas, avsmakas med litet riven lök, finhackade champinjoner eller tryffel, och samma vikt av smör kan användas i stället för njurtalg eller späck. Kalvfärs kan även beredes som i n:o 628, 629 och 630. Kokas i vattenbad eller stekas i ugn. På samma sätt beredes färs av svinkött.

632. Färs av oxkött (Köttfärs) (f. 6 pers.).

5 hg. benfritt oxkött	1 ägg
50 gr. späck ell. rensad njurtalg	1 äggula

Färs. 2 tsk. salt (10 gr.)	2—3 dcl. grädde eller mjölk
1/2 tsk. vitpeppar	1/2 msk. finhackad portug. lök
2 hg. brödpanad eller 2 msk. mjöl (20 gr.)	1/2 msk. smör (10 gr.) till löken
Till pensling: 1 äggvita	2 msk. stötta skorpor
Till stekning: 2 msk. smör (40 gr.)	1/2 lit. kokande buljong eller vatten, tillsatt med 1/2 tsk. fast köttextrakt

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, och skäres i tärningar, varvid alla senor och hinnor noga borttagas. Späcket skrapas och skäres i bitar; användes njurtalg, hackas den fint. Köttet blandas med späcket eller njurtalgen samt kryddorna och drives 6 ggr genom köttkvarn. Färsen stötes därefter i stenmortel tillsammans med panaden (se n:o 626) eller mjölet, tills den är jämn och smidig, varefter den lägges i ett fat och det uppvispade ägget samt äggulan tillsättas under kraftig rörning. Färsen röres ytterligare omkr. 3/4 tim. under det grädden eller mjölken påspädes *litet i sänder*. Den prövas (se n:o 628); är den för hård, tillsättes litet mera grädde, i motsatt fall en äggvita. Om så önskas, tillsättes sist den i smöret frästa löken. En långpanna smörjes med det kalla smöret, färsen ilägges och formas som en avlång bulle. Den penslas med äggvitan och beströs med stötta skorpor. Färsen sättes in i ugnen och brynes, under det den flitigt öses med smöret i pannan. När den är brynt, spädes den med den kokande buljongen eller vattnet, tillsatt med köttextraktet, och får steka färdig, vartill åtgår omkr. 1/2 tim. Under tiden överöses den omkr. var 10:e min. Färsen lägges upp på varmt fat, skäres i tunna skivor, garneras med persilja och serveras med den uppvispade, silade köttskyn eller med avredd sås (se n:o 429). Om så önskas, användes 3 hg. oxkött och 2 hg. kalvkött, med samma mängd späck eller njurtalg. Färsen kan spädas med buljong eller vatten istället för grädde eller mjölk. Kokas färsen i vattenbad, spädes den med något mera grädde.

633. Skinkfärs (f. 6 pers.).

2 hg. rökt skinka	2 hg. brödpanad
3 hg. benfritt kalvkött	2 hela ägg, 2 äggulor
1/4 tsk. vitpeppar	3—4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Skinkan och köttet skäras i tärningar, drivas 6 ggr genom köttkvarn och stötas jämte pepparn med trästöt i stenmortel, panaden (se n:o 626) tillsättes och färsen stötes ytterligare, tills den blir jämn och smidig. Färsen lägges i ett fat, de uppvispade äggen och äggulorna tillsättas, litet i sänder, under oavbruten rörning, varefter färsen passeras genom hårsikt, ställes på is och röres åter kraftigt, omkr. 1/2 tim., varunder grädden tillsättes matskedsvis. Färsen prövas (se Färs, sid. 316); är den för hård, tillsättes litet mera grädde, i motsatt fall litet äggvita. Färsen kokas i vattenbad omkr. 2 tim. eller stekes i ugn och serveras varm eller kall med grönsaker. Den kan även läggas i form varvvis med kalv-, höns-, vilt- eller fågelfärs, kokas i vattenbad och serveras kall i gelé som finare mellanrätt.

634. Falsk hare (f. 6 pers.).

3 hg. benfritt oxkött	1/2 tsk. vitpeppar
2 hg. färskt bogfläsk	1 ägg, 1 äggula
1 dcl. stötta skorpor	2—3 dcl. grädde eller mjölk
1 msk. salt (15 gr.)	50 gr. späck
Till pensling: 1 äggvita	2 msk. stötta skorpor
Till stekning: 2 msk. smör (40 gr.)	5 dcl. buljong

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i tärningar och drives 6 ggr genom köttkvarn. Färsen blandas därefter med de stötta skorporna, kryddorna, det vispade ägget och äggulan och röres kraftigt 1 tim., varunder grädden tillsättes matskedsvis. Färsen prövas genom att steka en liten bulle därav, om den är tillräckligt kryddad och lagom fast. — Späcket skrapas och skäres i fina strimlor. — En långpanna smörjes med det kalla smöret, färsen ilägges och formas med en sked, doppad i ljumt vatten, till en bulle, som tillplattas på båda sidor, så att den liknar en harrygg, och späckas tätt med späckstrimlorna. Haren penslas med den uppvispade äggvitan, beströs med stötta skorpor och stekes i ugnen som i n:o 632. — Skäres, garneras med persilja och brynt potatis. Serveras med avredd sås och gelé eller syltade rönnbär.

635. Köttjärpe (f. 6 pers.).

5 hg. magert bogfläsk	1/2 tsk. vitpeppar
1 hg. späck	1/4 tsk. ingefära

Färs.

3—4 kokta, rivna potatisar	1 ägg, 1 äggula
1 msk. salt (15 gr.)	2—3 dcl. grädde eller mjölk
Till stekning: 2 msk. smör (40 gr.)	5 dcl. buljong

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, befrias från senor och hinnor och skäres i tärningar. Späcket skrapas och skäres likaledes i tärningar. Köttet och späcket males 6 ggr genom köttkvarn, sista gången tillsammans med potatisen. Färsen arbetas därefter 1 tim. tillsammans med kryddorna, det uppvispade ägget och äggulan samt mjölken, som tillsättes matskedsvis, för att färsen ej skall skära sig. Färsen prövas som i föregående recept. En långpanna smörjes med smöret, färsen iläggas i form av en avlång bulle, som strykes jämn med en sked, doppad i ljumt vatten. Köttjärpen stekes som i n:o 632, uppläggas på varmt fat, skäres i skivor, garneras med persilja och serveras med potatispuré, stuvade jordärtskockor eller stuvad blomkål samt med den silade, skummade och avsmakade köttskyn, eller ock med avredd sås (se n:o 429).

636. Köttgrotta (f. 6 pers.).

1/2 kg. benfritt innanlår av oxe	1 dcl. finstötta skorpor
150 gr. späck	1 ägg
2 tsk. salt (10 gr.)	1 äggula
1/2 tsk. vitpeppar	1 msk. mjöl (10 gr.)
1/2 tsk. socker	2 1/2—3 dcl. grädde ell. mjölk

Till bryning: 3/4 kg. flottyr

Till kokning: 1 1/2 lit. efterbuljong

BEREDNING: Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, befrias från senor och hinnor, skäres i tärningar och drives 7—8 ggr genom köttkvarn. Späcket skrapas och skäres i *fina* tärningar. Färsen blandas med kryddorna och späcket och arbetas kraftigt 1/2 tim., varefter skorporna, det uppvispade ägget, äggulan samt mjölet tillsättas och färsen arbetas ytterligare 1/2 tim.; under tiden påspädes grädden matskedsvis. Färsen prövas (se Färs, sid. 316) om den är tillräckligt kryddad och lagom fast. Den formas därefter till 2 avlångt runda bullar, vilka kokas i den heta flottyren, tills de fått en vacker brun färg. Färsarna läggas då i den kokande buljongen och få koka med slutet lock 1 tim. De upptagas, skäras i skivor, garneras med persilja och serveras med grönsaker. Rester av köttgrotta skäras i tunna skivor och serveras till smörgåsbordet.

637. Köttbullar (f. 6 pers.).

4 hg. benfritt oxkött	1 äggula
1 hg. benfritt kalv- ell. svinkött	1 del. stötta skorpor
50 gr. späck	3—4 del. grädde, mjölk eller buljong
2 tsk. salt (10 gr.)	(1 msk. finhackad portug. lök)
½ tsk. vitpeppar	(½ msk. smör (10 gr.) till löken)
1 ägg	

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.) 4 del. buljong

BEREDNING. Om så önskas, kan enbart oxkött användas. — Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, befrias från senor och hinnor, skäres i tärningar, blandas med späcket och kryddorna och drives 6 ggr genom köttkvarn. Färsen blandas därefter med det vispade ägget, äggulan samt skorporna och arbetas 1 tim., varunder grädden tillsättes matskedsvis. Om så önskas, tillsättes sist den fint hackade löken, fräst i smöret. Färsen prövas, om den är tillräckligt kryddad och lagom fast, genom att steka en liten bulle därav. En stekpanna upphettas långsamt, smöret brynes däri. Färsen formas med två träskedar, doppade i ljumt vatten, till små bullar, vilka brynas vackert i smöret och läggas i en kastrull. Stekpannan vispas ur med buljongen och såsen hälles över köttbullarna, som därefter få steka med tätt lock 10—15 min. De uppläggas på varm karott, såsen vispas upp, avsmakas och hälles över bullarna. Såsen kan även avredas som i n:o 429.

638. Köttpudding med blomkål (f. 6 pers.).

Köttfärs som i n:o 632.

Till fyllning: 1 stort blomkålshuvud	4 msk. mjöl (40 gr.)
1 lit. vatten	3—4 del. kålspad
2 tsk. salt (10 gr.)	salt
3 msk. smör (30 gr.)	socker
	vitpeppar

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Köttfärsen beredes som i n:o 632. Blomkålen ansas och får ligga i ättikblandat vatten 1 tim. Den påsättes i kokande vatten, tillsatt med saltet, och får koka, tills den är mjuk, men får ej falla sönder. Blomkålshuvudet delas i bitar och spadet tillvaratages. Smör och mjöl fräsas 2 min., spadet påspädes,

Färs. litet i sänder, och såsen får koka 5 min. Blomkålen lägges i, stuvningen avsmakas med kryddorna och får kallna. En puddingform smörjes med kallt smör och beströs med stötta skorpor. Köttfärsen och stuvningen läggas varvtals i formen; första och sista varvet skall vara färs. Puddingen kokas i vattenbad i ugn eller ovanpå spisen 1 1/2—2 tim. Uppstjälpes, garneras med en krans av kokt blomkål och serveras med steksås (se n:o 429) eller ock med skirat smör. Brysselkål kan användas i stället för blomkål. Puddingen kan även gräddas i eldfast form i ugnen och är då färdig på omkr. 1 tim.

639. Köttpudding med jordärtskockor (f. 6 pers.).

Köttfärs som i n:o 632.

Till fyllning: 1 1/2 lit. jordärtskockor
3/4 lit. vatten
2 tsk. salt (10 gr.)
3 msk. smör
4 msk. mjöl (40 gr.)
4 dcl. spad
salt
socker
vitpeppar

BEREDNING: Köttfärsen beredes som i n:o 632. Jordärtskockorna borstas väl rena, skrapas, sköljas och få ligga i ättikblandat vatten 1 tim. för att bli vita. De påsättas i kokande vatten, tillsatt med saltet, och få koka, tills de äro mjuka, då de upphällas i durkslag och spadet tillvaratages. Stuvningen och puddingen beredas och gräddas därefter som i föregående recept.

640. Köttpudding med makaroner (f. 6 pers.).

Köttfärs som i n:o 632, n:o 631 eller n:o 633.

Makaroner: 1 1/2 hg. fina makaroner
1 1/2 lit. vatten
1 msk. salt (15 gr.)
3 msk. smält smör (60 gr.)

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Puddingen kan beredas av ox-, kalv- eller skinkfärs enligt ovannämnda beskrivningar. Makaronerna brytas i 2 cm. långa bitar, sköljas hastigt i kallt vatten, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka, då de upphällas i durkslag och få avrinna. Smöret smältes i en kastrull, maka-

ronerna iläggas och skakas väl i smöret samt avsmakas med salt och peppar, om så behöves. En puddingform smörjes med kallt smör och beströs med stötta skorpor. Köttfärsen och makaronerna läggas varvtals i formen; första och sista varvet skall vara färs. Puddingen kokas som i n:o 638, uppstjälpes och serveras med samma slags sås. **Färs.**

641. Köttpudding med tomater (f. 6 pers.).

Köttfärs som i n:o 631 eller n:o 632.

Till fyllning: 6 stora tomater
1 tsk. salt
¼ tsk. vitpeppar

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Färsen beredes enligt ovannämnda recept. Tomaterna rensas, sköljas och skäras i skivor, vilka beströs med en blandning av salt och peppar. En puddingform smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Köttfärsen och tomaterna läggas varvtals i formen; första och sista varvet skall vara färs. Puddingen kokas eller gräddas som i n:o 638 och serveras med steksås (se n:o 429) eller skirat smör samt potatis.

642. Färserat kålhuvud (f. 6 pers.).

1 stort kålhuvud
vatten, salt

Köttfärs: 3 hg. benfritt oxkött
2 hg. benfritt kalv- ell. svinkött
50 gr. späck
2 tsk. salt (10 gr.)
1 ägg
1 äggula
1 dcl. stötta skorpor
4—5 dcl. grädde eller mjölk

Till stekning: 1 hg. flottyr
1 hg. späck, i en stor skiva
1 lit. buljong

BEREDNING: Kålhuvudet påsättes i kokande vatten och får koka, tills det är mjukt. Det upptages genast och får avrinna på en duk. De yttre gröna bladen borttagas och huvudet urhålkas uppifrån. Färsen beredes som i n:o 637 och bör vara ganska lös. Kålhuvudet fylles med färsen (men ej för fullt, ty färsen höjer sig under kokningen), övertäckes med några stora kålblad, ombindes

Färs. med fint segelgarn och brynes väl i het flottyr. Det lägges därefter i en kastrull, på späckskivan, tillika med den kål, som skurits ur huvudet, den kokande buljongen spädes på och får sakta koka med tätt slutet lock omkr. 2 tim., eller tills färsen är färdig, vilket prövas med en vispkvist. Kålhuvudet uppläggеs på runt fat, garneras med den utskurna kålen och med små köttbullar av den färs, som ej rymts i huvudet. Serveras med avredd sås (se n:o 429), beredd av spadet.

643. Kåldolmar (f. 6—8 pers.).

1 kålhuvud	1 1/4 dcl. risgryn (125 gr.)
vatten, salt	1/2 msk. smör, 6—7 dcl. mjölk
Köttfärs: 3 hg. benfritt oxkött	1/2 tsk. vitpeppar
1 hg. benfritt kalv- ell. svinkött	1 ägg
50 gr. späck	1 äggula
1 msk. salt (15 gr.)	1—2 dcl. grädde
Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.)	8 dcl. buljong

BEREDNING: Kålbladen lossas försiktigt från stocken, läggas i kokande, saltat vatten och förvällas omkr. 5 min. De upptagas med hålslev och få rinna av på duk, varefter det grövsta av huvudnerven bortskäres.

Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, upphällas i durkslag och få avrinna. Smöret smältes i en kastrull, mjölken ihälles, får koka upp, grynen iläggas och få under rörning koka tills de äro nästan mjuka, då de upphällas att kallna. — Köttfärsen beredes som i n:o 637. — Färsen och de kalla grynen blandas väl och avsmakas noga. (Är färsen för hård, spädes den med litet mera grädde.) En msk. av färsen lägges på varje kålblad, som därefter hoprullas och ombindes med fint segelgarn, förut doppat i kokande vatten. Smöret brynes i en stekgryta, dolmarna iläggas och brynas vackert, spädas med litet av den kokande buljongen och få sakta steka med tätt lock omkr. 2 tim. Under tiden spädes med mera buljong, när så behöves. De upptagas, garnet klippes bort och dolmarna uppläggas på karott. Såsen silas, avredes och hälles över dem. Risgrynen kunna uteslutas, men mera färs beräknas då.

RÄTTER AV STEKT OCH KOKT KÖTT.

644. Viltpastej (f. 6 pers.).

½ kg. överbliven, skrapad fågel	1 msk. mjöl (10 gr.)
1 hg. späck	3—4 dcl. tjock grädde
3 ägg	salt, socker, vitpeppar

Till formen: 1½ msk. smör | 2 msk. finhackad tryffel

BEREDNING: Den skrapade fågeln males tillsammans med späcket 5 ggr genom köttkvarn och stötes därefter med trästöt i stenmortel till en jämn och smidig färs. Äggulorna vispas med mjölet och grädden och denna blandning tillsättes matskedsvis i färsen, under det den arbetas omkr. 1 tim. Färsen avsmakas noga med kryddorna och sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. En timbalform smörjes med smör och beströs med finhackad tryffel, färsen ihälles och kokas *sakta* i vattenbad omkr. 2 tim. Den stjälpes upp på runt fat, garneras med ärter och brynt potatis och serveras med fågel- eller tryffelsås samt vinbärsgelé.

645. Ragu på vilt (f. 6 pers.).

3—4 hg. stekt, benfritt kött av fågel eller vilt	1½ msk. smör (30 gr.)
8 dcl. buljong eller vatten	4 msk. mjöl (40 gr.)
2 nejlikor	5 dcl. av buljongen
(salt)	½ msk. vinbärsgelé
	1 tsk. rött vin

BEREDNING: Ragu på vilt användes vanligen till fyllning i krustader, vol-au-vent, pastejer, risoller och till kroketter m. m. — Köttet lossas från benen och skäres i små tärningar eller avlånga bitar, benen krossas och kokas i buljongen (eller vattnet, tillsatt med 4 gr. fast köttextrakt samt salt) med nejlikorna, tills buljongen får god viltsmak, då den silas. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen spädes på och såsen får koka 5 min. Köttet ilägges och värmes i såsen men får ej koka, ty det blir då segt. Anrättningen avsmakas med vinbärsgelé och rött vin samt kryddor, om så fordras.

Rätter av stekt och kokt kött.

646. Ragu på stekt kött (f. 6 pers.).

5 hg. benfritt, stekt kött av oxe, kalv eller får	4 msk. mjöl (40 gr.)
8 dcl. buljong eller vatten	5 dcl. av buljongen
1 rödlök	2 msk. finskuren saltgurka
2 msk. smör (40 gr.)	salt
	vitpeppar

BEREDNING: Köttet skäres från benen i jämna, vackra bitar. Benen krossas och kokas som i föregående recept. Löken skalas, hackas fint och brynes lätt i smöret. Mjölet fräses med smöret och löken 2 min., den silade buljongen spädes på och såsen får koka 5 min. Köttet och saltgurkan iläggas och värmas i såsen men få ej koka. Anrättningen avsmakas med kryddor, upplägges på varmt fat och garneras med brynt potatis.

647. Uppvärmd kalvstek (f. 6 pers.).

5—6 hg. benfri kalvstek	4 dcl. köttsky
1 msk. smör (20 gr.)	1/2 dcl. tjock grädde
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt, vitpeppar

BEREDNING: Steken skäres i jämna skivor. Smör och mjöl fräsas 2 min., köttskyn spädes på och såsen får koka 5 min., varefter grädden tillsättes och såsen avsmakas med kryddorna och får ett uppkok. Köttet värmes i såsen men får ej koka, uppläggcs på varmt fat, garneras med brynt potatis och serveras med grönsalad, gurkor och saladslingon.

648. Hachis av kalv (f. 6 pers.).

4—5 hg. benfritt, stekt ell. kokt kalvkött	2 msk. tomatpuré
	litet paprika
1 rödlök	2 msk. finskuren syltgurka
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 msk. madera
3 msk. mjöl (30 gr.)	1 tsk. konjak
3—4 dcl. köttsky eller buljong	salt, socker, 1/2 msk. soja

BEREDNING: Köttet hackas (males ej) fint. Löken skalas, hackas och brynes i smöret tillsammans med mjölet (se Såser, sid. 210), köttskyn och tomatpurén spädas på och såsen får koka 5 min. Det hackade köttet lägges i och stuvningen avsmakas med paprika, gurka, vin, konjak, kryddor och soja. Anrättningen upphettas men

får ej koka, serveras i tarteletter eller krustader eller ock på varmt fat, garnerad med stekta eller förlorade ägg och brynt potatis samt persilja.

649. Hachis av får (f. 6 pers.).

4—5 hg. benfri fårstek	3—4 del. buljong
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	salt, vitpeppar
3 msk. mjöl (30 gr.)	1/2 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Köttet skäres i tärningar. Smöret och mjölet brynas (se Såser, sid. 210), buljongen spädes på och såsen får koka 5 min. Köttet värmes i såsen men får ej koka, ty det blir då segt. Anrättningen avsmakas med kryddor och persilja och serveras inom en bård av potatispuré.

650. Pannkaksrisoller (f. 6 pers.).

Tunna pannkakor: 3 ägg, 6 del. mjölk, 90—100 gr. mjöl, 1 tsk. salt (5 gr.)

Till pannan: 2 msk. smör (40 gr.)

Till stuvning: 3 hg. benfritt, stekt kött, 1 burk champinjoner (1/4 lit.), 2 msk. smör (40 gr.), 4 msk. mjöl (40 gr.), 4 del. buljong, 1 äggula, 1 del. tjock grädde, salt, vitpeppar

Till stekning: 2 del. finstötta skorpor, 3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Till pannkakssmeten vispas ingredienserna väl med stålvisp, varefter smeten får stå 1 tim. för att svälla. Köttet skäres i *fina* tärningar. Champinjonerna skäras likaledes i tärningar och fräsas i smöret, tills det är klart, då de klämmas upp med en sked; mjölet fräses med smöret 2 min., buljongen spädes på och såsen får koka 5 min. Äggulan vispas med grädden och tillsättes i såsen, varefter den får sjuda. Köttet och svampen iläggas och stuvningen avsmakas med kryddorna. En pannkakspanna upphettas långsamt, smöret smältes i vattenbad och pannan penslas härmed. Av smeten göras tunna pannkakor, som blott gräddas på en sida. De uppläggas på ett skärbräde, bestrött

med finstötta skorpor, med den gräddade sidan upp. Pannkakorna skäras mitt itu, på varje halva lägges 1 msk. av stuvningen och pannkakan hopvikes väl, så att den får form av en avlång krokett. Risollerna vändas försiktigt i stötta skorpor och stekas vackert bruna i smöret. De uppläggas på varmt fat, garneras med persilja och serveras med brun champinjonsås eller skirat smör. Plättar kunna fyllas och stekas på samma sätt och serveras till smörgåsbordet.

651. Köttpudding à la Idun (f. 6—8 pers.).

3 hg. benfritt, stekt kött	5—6 dcl. kokande mjölk
1 hg. smör	5 ägg
2 tsk. *finhackad* lök	salt
1 hg. mjöl	vitpeppar
Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)	2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Köttet skrapas och hackas fint. Smöret fräses med löken och mjölet 2 min., den kokande mjölken spädes på, och såsen får koka under rörning 5 min., upphälles och röres, tills den svalnat. Då tillsättas äggulorna, en i sänder, och massan röres 10 min., varefter köttet iblandas och stuvningen avsmakas med kryddorna. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna, och massan hälles i en smord och brödbeströdd puddingform med lock samt får koka i vattenbad ovanpå spisen omkr. 2 tim. Uppstjälpes, garneras med skivor av inlagd gurka eller tomater samt persilja. Serveras med brun skysås (se sid. 218), eller ock med avredd sås (se n:o 429), tillsatt med finhackad syltlök, pickels eller syltgurka.

652. Pudding av kalvstek (f. 6—8 pers.).

4 hg. stekt, benfritt kalv- eller hönskött	4 ägg
	salt, vitpeppar
1 hg. rått, benfritt kalvkött	1 msk. finhackad portug. lök
2 hg. brödpanad	1/2 msk. smör (10 gr.) till löken
3 msk. smör (60 gr.)	5 dcl. grädde
Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)	2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Det stekta köttet hackas *fint*, det råa males 3 ggr genom köttkvarn och blandas med det stekta. — Det råa köttet kan uteslutas, men puddingen får finare smak om det användes. — Panaden (se n:o 626) brynes lätt i 1 msk. av smöret,

lägges i ett fat och det kalla smöret iblandas genast. Därefter iröras äggulorna, en i sänder, jämte kryddorna och den finhackade löken, fräst i smöret. Köttet blandas väl med panaden och så mycket grädde tillsättes, att färsen blir som en tunn gröt. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i en smord och brödbeströdd form och gräddas i vattenbad i ugn, omkr. 1 tim. Puddingen kan även kokas i vattenbad ovanpå spisen, men formen måste då vara försedd med tätt lock. — Serveras med överbliven steksås, champinjon- eller murkelsås eller i enklaste fall med skirat smör.

653. Pastej på stekt kött och ris (f. 12 pers.).

Smördeg: 1 1/2 dcl. tjock grädde
omkr. 180 gr. mjöl
1/2 vikt smör mot degen (omkr. 165 gr.)

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)
1 ark »smörpapper»
2 lit. ärter

Ris: 1 1/2 dcl. risgryn (150 gr.)
1—1 1/4 lit. mjölk
3 ägg
2 tsk. salt (10 gr.)

Kött: 5 hg. benfritt, stekt kött
1 medelstor saltgurka ell. 12 syltlökar
2 tsk. salt (10 gr.)
1/3 tsk. vitpeppar
3 dcl. steksås ell. 2 dcl. buljong

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum och däri inarbetas så mycket mjöl, att det blir en lagom fast deg. Degen väges och halv vikt smör mot degen inkavlas som till vanlig smördeg. När degen vilat, utkavlas den till en kaka av omkr. 1 cm. tjocklek och därmed beklädes en krusig eller slät bleckform (smord med smöret), som rymmer omkr. 2 lit., och ett lock till formen utskäres. Smördegen täckes med tunt s. k. smörpapper och formen fylles med ärter, insättes i varm ugn och gräddas till hälften. Ärterna hällas ur och papperet borttages.

Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, påsättas i den kokande mjölken och få koka, tills de äro mjuka, då de upphällas och få kallna, under det de ofta röras om. De blandas därefter med äggulorna och saltet; sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna.

Köttet skäres i tunna, jämna skivor eller i fina tärningar. Gurkan eller löken hackas fint. Köttet och riset läggas varvtals i formen, på varje varv kött strös litet av den hackade gurkan eller löken samt

kryddor, och litet sås eller buljong påhälles. Smördegslocket lägges över, tilltryckes kring kanterna och puddingen gräddas i varm ugn omkr. 3/4 tim., eller tills degen är fullkomligt mör, vilket prövas med en vispkvist. Puddingen stjälpes upp på runt fat, garneras runt omkring med små rutor av smördeg och serveras med brun skysås (se sid. 218), om så önskas.

654. Köttpudding med äggstanning (f. 6 pers.).

4—5 hg. benfritt, kokt eller stekt kött	2 tsk. salt (10 gr.)
1 liten rödlök	1/4 tsk. vitpeppar
3 msk. smör (60 gr.)	2 dcl. steksås eller buljong

Äggstanning:

4 ägg	1/2 tsk. socker
1 tsk. vetemjöl	4 dcl. mjölk
1/2 tsk. salt	1 msk. finhackad persilja

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Köttet hackas tämligen fint. Löken skalas, hackas fint och brynes i smöret, köttet ilägges och brynes väl, beströs med kryddorna och blandas med såsen eller buljongen. Till äggstanningen vispas äggulorna med mjölet, litet salt och socker samt mjölken, varefter de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Köttet lägges i en smord och brödbeströdd pajform äggstanningen hälles över och beströs med persiljan. Puddingen gräddas i ugnen, tills den fått vacker gulbrun färg, eller omkr. 1/2 tim. Serveras med kokt potatis och smält smör.

655. Pudding av kött och risgryn (f. 6 pers.).

1/2 kg. benfritt, stekt eller kokt kött	2 tsk. salt (10 gr.)
1—2 rödlökar	1/2 tsk. vitpeppar
4 msk. smör (80 gr.)	3—4 dcl. steksås eller god buljong

Ris:

1 1/2 dcl. risgryn (150 gr.)	2 ägg
1 1/4 lit. mjölk	1 tsk. salt
1 msk. smör (20 gr.)	

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Köttet skäres i tunna skivor eller hackas fint (males ej). Löken skalas, hackas och brynes i smöret i en stekpanna, köttet iläggas och brynes väl, kryddas och blandas med den kokande såsen eller buljongen. Rätter av stekt och kokt kött.

Risgrynen sköljas med kallt vatten, skållas i hett vatten, påsättas i den kokande mjölken och få koka mjuka, då de upphällas, blandas genast med det kalla smöret och få avsvalna. De uppvispade äggulorna tillsättas jämte saltet och sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna.

En pajform smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Köttet och riset läggas varvtals i formen, översta varvet skall vara ris, som beströs med stötta skorpor. Puddingen gräddas i ugn omkr. 30—40 min. Serveras med steksås eller skirat smör.

I stället för lök kan fint hackad salt- eller syltgurka användas. Puddingen kan göras enklare genom att använda flottyr i stället för smör och utesluta äggen i riset.

656. Kokt köttpudding (f. 6 pers.).

4 hg. benfritt, kokt eller stekt kött	1 msk. salt (15 gr.)
6 dcl. kokande mjölk	$^1/_2$ tsk. vitpeppar
$1^1/_2$ dcl. finstötta skorpor	1 msk. finhackad saltgurka
3—4 ägg	$^1/_2$ msk. finhackad portug. lök
1 hg. smör (smält)	10 gr. smör, till löken

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Köttet hackas *mycket fint* (males ej) samt blandas med mjölken, skorporna och de vispade äggulorna, varefter färsen får stå 1 tim. för att svälla; är den då för fast, tillsättes litet mera mjölk. Smöret, kryddorna, gurkan och löken, fräst i smöret, tillsättas och färsen avsmakas noga. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i smord och bröd-beströdd bleckform och puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. $1^1/_2$ tim. Uppstjälpes och garneras med skivor av tomater eller gurka samt persilja. Serveras med steksås, köttsky eller smält smör. Om så önskas, kan gurkan och löken uteslutas.

657. Gratin på kött med ost (f. 6 pers.).

$^1/_2$ kg. benfritt stekt eller kokt kött	3 msk. riven ost
	1 msk. smält smör (20 gr.)

Rätter av stekt och kokt kött.

Sås: 1 ½ msk. smör (30 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
4 dcl. köttsky eller buljong
salt, vitpeppar

Till formen: ½ msk. smör
3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Köttet skäres i tunna skivor. Ett eldfast fat eller en pajform smörjes med smöret och beströs med hälften av skorporna, köttet lägges därpå varvtals med osten och såsen, översta varvet skall vara sås, som beströs med resten av skorporna och ost. Sist överhälles det skirade smöret och anrättningen insättes i varm ugn att få vacker brun färg. Serveras med potatispuré.

Till såsen fräsas smör och mjöl 2 min., köttskyn spädes på och såsen får koka 5 min., varefter den avsmakas med kryddorna.

658. Gratin på buljongskött (f. 6 pers.).

4 hg. benfritt buljongskött
1—2 rödlökar
4 msk. smör (80 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.)
¼ tsk. vitpeppar
3 dcl. köttsky eller buljong

Potatismos: 1 lit. potatis
1 msk. smör (20 gr.)
1 ½—2 dcl. kokande mjölk
2 ägg
salt, socker
1 msk. finstötta skorpor
1—2 msk. riven ost
2 msk. smält smör (20 gr.)

Till fatet: ½ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Köttet hackas *fint* (males ej). Löken skalas, hackas och brynes i smöret, varefter köttet ilägges och brynes väl, beströs med kryddorna och spädes med den kokande köttskyn eller buljongen. Potatisen råskalas, skäres i bitar, kokas hastigt, avhälles väl och pressas genom purépress. Moset lägges i en kastrull, det kalla smöret tillsättes genast och moset arbetas med gaffel, den kokande mjölken spädes på, de uppvispade äggulorna tillsättas och moset röres, tills det är vitt och pösigt. Det avsmakas med salt och socker och sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Ett eldfast fat eller en pajform smörjes med smör, köttet lägges därpå, potatismoset bredes över köttet, beströs med skorporna, blandade med osten, och sist överhälles det smälta smöret. Anrättningen sättes in i varm ugn och gratineras 20—30 min. Serveras med steksås eller smält smör. Om så önskas, kan köttet brynas i flottyr i stället för smör; i potatismoset kunna smör och ägg uteslutas.

659. Kroketter av stekt kött (f. 6 pers.).

4 hg. benfritt, stekt kött av oxe eller kalv	4 msk. mjöl
	4 dcl. buljong
1 burk champinjoner ($^1/_4$ lit.)	salt, vitpeppar
2 $^1/_2$ msk. smör (50 gr.)	1 äggula
Till panering: 4 msk. mjöl (40 gr.)	salt, 2 tsk. matolja
2 ägg	2 dcl. stötta skorpor

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Köttet skäres i fina tärningar. Champinjonerna skäras likaledes i tärningar eller tunna skivor och fräsas i smöret, tills det är klart, då klämmes svampen upp med en sked och mjölet fräses med smöret 2 min. Buljongen spädes på och såsen får koka 5 min. Köttet och svampen tillsättas jämte den uppvispade äggulan och stuvningen får sjuda, varefter den avsmakas med kryddorna och behandlas som i n:o 49. Kroketterna formas avlånga och böra väga 50—60 gr. Serveras med steksås eller brun champinjonsås och ärter, om så önskas.

660. Jämtska kotletter (f. 6 pers.).

3 hg. kokt ell. stekt, benfritt kött	150 gr. kokt, riven potatis
1 hg. fett, rökt fläsk	1—2 tsk. salt
1 rödlök	$^1/_4$ tsk. vitpeppar
$^1/_2$ msk. smör (10 gr.) till löken	1 ägg, 1 äggula
Till panering och stekning: 1 ägg	2 dcl. stötta skorpor
1 äggvita	3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Köttet hackas fint tillsammans med fläsket. Löken skalas, hackas fint, fräses i smöret och inarbetas i färsen med hackkniv, tillika med potatisen, kryddorna, det vispade ägget och äggulan. Av färsen formas avlånga, 1 cm. tjocka kotletter, vilka doppas i det uppvispade ägget och äggvitan och vändas i stötta skorpor. De stekas i smöret över sakta eld, tills de äro vackert gulbruna, garneras med persilja och serveras med stuvade grönsaker eller makaroner.

661 A. Griljerat buljongskött (f. 6 pers.).

1 $^1/_2$ kg. buljongskött, helst bringa	2 ägg
8 ansjovisar	3 dcl. stötta skorpor

Till stekning: 5 msk. smör (1 hg.)

Rätter av stekt och kokt kött.

BEREDNING: Köttet, som ej bör vara för mycket kokat, skäres i vackra, jämna skivor. Ansjovisarna rensas, urbenas, hackas fint. Äggen vispas väl tillsammans med ansjovisen, köttskivorna doppas däri, vändas i stötta skorpor och stekas vackert bruna i smöret. Uppläggas på varmt fat, garneras med persilja och serveras med skirat smör samt stuvade grönsaker eller potatispuré.

661 B. Oxstek i frityrdeg (f. 6 pers.).

6 hg. benfritt, stekt oxkött

Frityrdeg: 80 gr. torrt mjöl
3 gr. salt
1 msk. smör (20 gr.)
1–1 ½ del. grädde
1 ägg

BEREDNING: Steken skäres tvärs över i vackra jämna skivor. Till frityrdegen sammanvispas alla ingredienserna till en tjock smet, som får stå och svälla omkr. 2 tim. Stekskivorna doppas i smeten, vilken fullständigt bör betäcka dem. De läggas genast i het flottyr och kokas vackert gulbruna, varefter de få avrinna på sugpapper. Garneras med persilja och serveras med brynt smör samt grönsaker och salader.

661 C. Pastej på oxstek (f. 6 pers.).

5 hg. benfri oxstek
1 ½ del. steksås

Smördeg: 1 hg. mjöl
¾ del. vatten (knappt)
150 gr. smör

BEREDNING: Steken skäres i tunna, jämna skivor och såsen värmes något. Smördegen beredes som i n:o 34, utkavlas till ½ cm. tjocklek och därmed beklädes en slät eller krusig bleckform. Degen bör hänga 2 cm. ut över formens kant. Skivorna läggas i formen och övergjutas med steksåsen. Degkanten, som hänger över formen, vikes över köttet och ett lock av degen pålägges. Deglocket garneras med figurer av degen och penslas med uppvispad äggvita. Pastejen insättes i varm ugn och är färdig, när smördegen är gräddad. Serveras med steksås.



Stor taffel vid Ludvig XIII:s hov 1633. (Efter kopparstick av Abraham Bosse.)

GARNITYR OCH BIRÄTTER TILL FISK OCH KÖTT.

Garnityr och birätter till fisk och kött.

Några anvisningar för uppköp och behandling av födoämnen ur växtriket.

VID uppköp av potatis, vår mest använda rotfrukt, är det av särskild vikt att erhålla god vara. *God potatis* bör hava slätt och jämnt skal utan fläckar, vara alltigenom fast och rik på stärkelse. Stärkelserik potatis blir vid kokning fast eller mjölig, dålig potatis däremot blöt och vattnig. Potatisen sköljes och borstas väl; skall den kokas råskalad, skalas den mycket tunt, helst med »potatisskalare», så att den närmast skalet sittande äggvitan ej borttages. Potatisen lägges, allt efter som den skalas, i friskt vatten, emedan den lätt mörknar i luften. Den sköljes ånyo och får ligga i vatten, tills den kokas, men bör ej ligga för länge, emedan smak- och näringsämnen eljest utdragas. Vid kokningen lägges *färsk potatis* i *kokande,* saltat vatten, *äldre potatis* däremot i *kallt* vatten jämte salt. Vattnet bör stå jämnt med potatisen och den skall endast småkoka, annars faller den sönder och blir vattnig. Om

Garnityr och birätter till fisk och kött.

så önskas, kan 1 tsk. ättika tillsättas i det vatten, vari potatisen kokas; den får då vit och vacker färg. Så fort potatisen vid prov med vispkvist är alltigenom mjuk, avhälles vattnet, potatisen skakas om försiktigt i kastrullen, varefter den får stå 3 – 4 min. med springa på locket, så att vattenångan strömmar ut. Skall potatisen stå en längre stund innan den serveras, bör den övertäckas med en duk för att hållas varm.

Färsk potatis skalas ej, utan borstas endast väl med rotborste, kokas helst i vattenånga, i s. k. ång- eller potatiskokare och serveras i bruten servett.

Morot, palsternacka, rotselleri, jordärtskocka, sockerrot (skorzonera) och *pepparrot* skalas ej utan borstas rena, skrapas tunt, sköljas och torkas innan de skäras sönder. Jordärtskockor och sockerrötter, vilka mörkna lätt, läggas, allt efter som de skrapas, i en blandning av ättika, mjöl och vatten (1 msk. ättika, 1 msk. mjöl, 1 lit. vatten), skrapas sedan hastigt än en gång och sköljas, strax innan de kokas.

Rödbetor sköljas ej utan avgnidas endast med en grov handduk innan de kokas eller stekas. *Kovor* och *kålrötter* skalas med tjocka skal.

Grönsaker skola vara friska och fylliga. Äro de något vissna böra de före tillagningen ligga omkr. 1 tim. i friskt vatten. Grönsaker rensas och sköljas mycket väl, så att jord, larver och smådjur avlägsnas. Blomkålshuvuden, som skola kokas hela, böra, sedan de äro rensade, ligga omkr. 1 tim. i ättikblandat vatten (1 msk. ättika till varje lit. vatten), innan de kokas. *Färska grönsaker* påsättas i *litet*, saltat, kokande vatten så att färg och smak bibehållas. Överblivet spad användes till stuvning eller soppor. Före tillagningen förvällas *spenat, grönkål* och *nässlor* i rikligt med vatten och spolas därefter med kallt vatten för att bibehålla färgen. *Huvudkål* förvälles för att de illaluktande svavelaktiga ämnen, den innehåller, skola avlägsnas med vattenångan. *Torkade grönsaker*, som äro av årets skörd och av god beskaffenhet, sköljas och påsättas i så mycket kallt vatten, att det står över dem — med 10 gr. salt till $1\frac{1}{2}$ lit. vatten. — Om grönsakerna förvarats länge eller äro mindre goda, böra de sköljas och få ligga omkr. $1\frac{1}{2}$ tim. i mjukt vatten, innan de kokas. *Saltade grönsaker* vattläggas omkr. 12 tim. före tillagningen och påsättas i kallt vatten.

Baljväxter (torkade ärter, bönor och linser) rensas, sköljas och vattläggas i *mjukt* vatten några tim. innan de kokas. De påsättas att koka i samma vatten, vari de legat i blöt. Finnes tillgång endast på hårt vatten, kokas detta före användningen, varigenom kalksalterna i det hårda vattnet utfällas. Efter kokningen avhälles vattnet försiktigt eller filtreras och får kallna.

662. Kokt potatis (f. 6 pers.).

1 1/4 lit. potatis	1/2 msk. salt (8 gr.)
vatten	

BEREDNING: Potatisen kokas antingen oskalad eller råskalad. Skall potatisen skalas, beräknas omkr. 1 1/2 lit. för 6 pers. Potatisen behandlas och kokas som på sid. 337 o. f. är beskrivet.

663. Ugnstekt potatis (f. 6 pers.).

1 1/4 lit. jämnstora potatisar.

BEREDNING: Potatisen sköljes, borstas väl i flera vatten, torkas med grov handduk och stekes i varm ugn, tills den vid prov med vispkvist är alltigenom mjuk. Serveras med skalen på i bruten servett.

664. Ugnstekt potatis, i skivor (f. 6 pers.).

1 lit. jämnstor, avlång potatis	1 msk. stötta skorpor
2 1/2 msk. smör (50 gr.)	2 msk. riven ost
1 tsk. salt (5 gr.)	

BEREDNING: Potatisen behandlas som på sid. 337 o. f. är beskrivet och skäres i 1/2 cm. tjocka skivor, vilka hopläggas, så att potatisen behåller sin form. En stekpanna eller omelettform smörjes med hälften av smöret, potatisarna iläggas, tätt intill varandra, resten av smöret lägges i flockar ovanpå, och sist överströs en blandning av de stötta skorporna och osten. Potatisen stekes i ugnen, tills den är mjuk och vackert gulbrun. Den lägges upp på varmt fat (helst av silver) och runt omkring garneras med kokta grönsaker. Serveras till stekt kött.

665. Dvärgpotatis (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. potatis	2 hg. buljongsflott
vatten	2 tsk. finhackad persilja
1 tsk. salt (5 gr.)	

BEREDNING: Potatisen sköljes, borstas väl ren och råskalas. Den formas därefter med slätt legymjärn till små runda kulor, vilka kokas i vatten med salt, tills de äro till hälften mjuka, då

de upphällas i durkslag och få avrinna. Flottet upphettas i en stekpanna, potatisen iläggcs och får steka i ugnen, under det pannan skakas då och då, tills potatisen är mjuk och vackert gulbrun. Flottyren avhälles, potatisen lägges upp som garnityr omkring kött och beströs med persiljan.

666. Brynt potatis (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. potatis	3 msk. smör (60 gr.)
vatten	3 msk. stötta skorpor
2 tsk. salt (10 gr.)	2 tsk. socker (10 gr.)

BEREDNING: Potatisen behandlas som på sid. 337 o. f. är beskrivet, kokas med skalen på och får kallna. Den skalas och formas med slätt legymjärn eller kniv till små, jämna kulor, vilka skakas i en blandning av de stötta skorporna och sockret; det som skäres av potatisen stekes för sig eller användes till potatisbullar. Smöret brynes i en stekpanna, potatisen iläggcs, beströs med skorporna, som ej fastnat på dem, och brynes vackert under omskakning. Serveras som garnityr omkr. kött eller tillsammans med grönsaker.

667. Stekt potatis (f. 6 pers.).

1 lit. kokt potatis	1 tsk. salt (5 gr.)
2 1/2 msk. smör (50 gr.)	1 tsk. socker (5 gr.)
2 msk. stötta skorpor	1 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Potatisen skalas, skäres i 3 mm. tjocka skivor eller jämna tärningar. Hälften av smöret brynes i en stekpanna, potatisen ilägges och beströs med en blandning av de stötta skorporna, salt och socker. Resten av smöret lägges ovanpå och potatisen brynes under det pannan skakas flitigt. Sist överströs persiljan och potatisen serveras genast till stekt fisk och kött.

668. Potatis, kokt i flottyr (f. 6 pers.).

1 lit. potatis	1 tsk. salt (5 gr.)
1 kg. flottyr	

BEREDNING: Potatisen sköljes, borstas väl ren, skalas tunt och skäres i 1 cm. tjocka, jämna strimlor, vilka läggas i vatten allt efter som de skäras. De torkas väl i en duk, läggas i het

flottyr och få koka däri, tills de äro möra och gulbruna på ytan men mjuka inuti. Läggas upp på sugpapper att avrinna, beströs med salt och serveras mycket varma till kotletter m. m.

669. Fransk potatis (Pommes de terre soufflées)
(f. 6 pers.).

1 lit. potatis (holländska)
1 kg. flottyr
1 tsk. salt (5 gr.)

BEREDNING: Potatisarna sköljas, borstas väl rena, skalas tunt och skäras först i jämna fyrkanter och därefter i 3 mm. tjocka skivor. — Skivorna skola vara precis likskurna, annars lyckas ej anrättningen. — De läggas i vatten, allt efter som de skäras, och torkas därefter mycket väl i en duk. Hälften av flottyren upphettas måttligt i en flottyrpanna, potatisskivorna iläggas och få koka, tills de flyta upp, då de läggas i ståltrådskorg eller på sugpapper att avrinna. Resten av flottyren upphettas i en annan panna, tills den är rykande het, då potatisskivorna genast nedläggas däri och få blåsa upp till små ballonger. De uppläggas med flottyrslev på sugpapper, saltas och serveras varma som garnityr omkring stekt kött.

670. Potatis i julienne (f. 6 pers.).

1 lit. potatis
1 kg. flottyr
1 tsk. salt (5 gr.)

BEREDNING: Potatisarna skola vara avlånga och jämnstora. De sköljas, borstas väl rena, skalas tunt och skäras i trådfina strimlor, vilka läggas i vatten allt efter som de skäras. De torkas väl i en duk, kokas som i föregående recept och skola vara riktigt knapriga. Serveras till fågel och vilt.

671. Små potatisskivor (f. 6 pers.).

1 lit. potatis
1 kg. flottyr
1 tsk. salt (5 gr.)

BEREDNING: Potatisen behandlas som i föregående recept och skäres i 2 mm. tjocka skivor, vilka uttagas med ett runt legymjärn till små, jämna skivor, som få ligga i kallt vatten omkr. 10 min. De torkas väl i en duk, kokas i het flottyr, tills de äro knapriga, uppläggas på sugpapper att avrinna och saltas. Serveras varma eller kalla till vilt.

Rätter av potatis.

672. Potatis, kokt i mjölk (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. potatis	salt
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	(2 msk. finhackad persilja)
5—6 dcl. god mjölk	

BEREDNING: Små, jämna potatisar råskalas och formas avlånga med legymkniv. Smöret smältes i en kastrull, mjölken ihälles och får koka upp, potatisen iläggеs och får sakta koka med lock i ugn, tills den är mjuk, då såsen bör vara ganska simmig. Stuvningen avsmakas med salt och med persilja, om så önskas. Serveras till salt kött och kokt korv.

673. Kokt, stuvad potatis (f. 6 pers.).

1 lit. kokt potatis	3—4 dcl. god mjölk
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	salt
1 1/2 msk. mjöl (15 gr.)	2 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Potatisen kokas, med skalen på, får kallna, skalas och skäres i tunna skivor. Smör och mjöl fräsas 2 min. Mjölken spädes på och såsen får koka 5 min. Potatisskivorna iläggas och stuvningen får sakta koka omkr. 5 min., varefter den avsmakas med salt och den finhackade persiljan. Serveras till salt lax, stekt fisk och kött, bräckt korv m. m.

674. Gratin på potatis (f. 6 pers.).

1/2 kg. skalad potatis = omkr. 3/4 lit. oskalad	1 ägg
1 tsk. salt (5 gr.)	3—4 dcl. kokt mjölk
1/4 tsk. vitpeppar	20—30 gr. färsk, riven schweizerost
(*litet* riven muskot)	

Till formen: 1 skiva portug. lök, 3 msk. smör (60 gr.), 2 msk. riven schweizerost

BEREDNING: Potatisen behandlas som på sid. 337 o. f. är beskrivet, skalas och lägges i vatten allt efter som den skalas, torkas i en duk och skäres i *tunna* skivor, vilka läggas i ett fat. Kryddorna, det uppvispade ägget, den uppkokta mjölken och osten tillsättas och massan blandas väl. En eldfast form gnides

med lökskivan och smörjes med hälften av smöret. Potatisskivorna iläggas, beströs med osten och beläggas med resten av smöret, fördelat i flockar. Gratinen gräddas i varm ugn, tills potatisen är mjuk, eller omkr. 45 min. Serveras till smörgåsbordet eller till bräckt eller kokt korv.

675. Färserad potatis (f. 6 pers.).

12 stora potatisar (helst holländska)	1 tsk. fint skuren tunga
30 gr. smör	1 tsk. „ „ tryffel
1 äggula	1 tsk. „ skurna champinjoner
2—3 msk. tjock grädde	salt
	vitpeppar

Till glasering: 40 gr. smält smör

BEREDNING: Potatisen sköljes, borstas väl, skalas tunt och formas därefter med kniv som ägg. De avskäras något i ena ändan, så att de kunna stå upprätt, ställas på väl smord plåt och stekas i het ugn, tills de äro mjuka. Då potatisarna avsvalnat något, avskäras de som ägg och (locken sparas) urholkas försiktigt med en tesked. Innanmätet arbetas med gaffel tillsammans med det kalla smöret, den uppvispade äggulan och grädden, tills moset är vitt och pösigt. Sist tillsättas tungan, tryffeln och champinjonerna, frästa i 1 tsk. smör. Massan avsmakas med salt samt litet peppar och fylles i potatisarna. Locken påläggas, potatisarna ställas på smord plåt och få stå i varm ugn omkr. 10 min. De läggas på varmt fat, glaseras med det smälta smöret och serveras till smörgåsbordet eller som garnityr omkr. stekt kött.

676. Potatisbullar (f. 6 pers.).

1 lit. kokt, överbliven potatis	1—2 msk. tjock grädde
1 msk. smör (20 gr.)	1 tsk. salt, 1 tsk. socker
1 äggula	(*litet* muskot)

Till panering och stekning: 1 dl. stötta skorpor | 2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Potatisen rives på rivjärn eller pressas genom purépress. Smöret röres till skum och blandas väl med moset jämte äggulan, grädden och kryddorna. Med två skedar,

 doppade i mjöl, formas runda bullar, vilka tillplattas, vändas i stötta skorpor och stekas vackert bruna i smöret. Serveras till stekt fisk eller kött.

Äggulan kan uteslutas, om så önskas.

677. Potatismos (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. potatis	2 msk. smör (40 gr.)
vatten, salt	2—2 1/2 dcl. kokande mjölk

BEREDNING: Potatisen sköljes, borstas, skalas tunt och kokas. Vattnet avhälles väl och potatisen drives genom purépress eller röres med gaffel till mos. Det kalla smöret tillsättes genast under flitig rörning och därefter den kokande mjölken, litet i sänder. Moset avsmakas med salt samt litet socker, om så önskas. Potatismos bör serveras genast det är tillagat, får det stå länge blir det segt och klibbigt.

678. Potatissufflé (f. 6 pers.).

1 1/4 lit. potatis	1 1/2 tsk. salt
40 gr. smör	1/4 tsk. vitpeppar
3 ägg	1 tsk. socker
1—2 dcl. tjock grädde	
Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)	2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Potatisen behandlas som på sid. 337 o. f. är beskrivet, skalas tunt, kokas och drives genom purépress. Det kalla smöret nedröres i moset med en gaffel tillika med de uppvispade äggulorna och grädden. Kryddorna tillsättas och sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan lägges i en smord och brödbeströdd eldfast form, beströs med fint stötta skorpor. Sufflén gräddas i god ugnsvärme, tills den fått vacker gulbrun färg, eller omkr. 40 min. Serveras genast den tagits ur ugnen till smörgåsbordet eller till stekt kött i allmänhet.

679. Potatisblommor (f. 10—12 pers.).

1 kg. skalad potatis = omkr. 1 1/2 lit. oskalad	salt, vitpeppar
	(*litet* muskot)
30 gr. smör	3 äggulor
1—2 msk. tjock grädde	2 tsk. socker

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Potatisen sköljes, borstas, skalas tunt, skäres i bitar och kokas hastigt i saltat vatten, tills den är mjuk, men ej faller sönder. Den stjälpes upp i durkslag och får stå i främre delen av ugnen några min. för att bli torr och passeras därefter genom hårsikt. Purén lägges i en kastrull, smöret, grädden och kryddorna tillsättas och purén röres med gaffel över elden, tills den blir fast. Den flyttas av elden, och äggulorna tillsättas en i sänder under flitig rörning. — Om så önskas avsmakas moset med sockret. — Purén får kallna och pressas därefter genom sprits med grov stjärna på en väl smord plåt i form av blommor. Dessa penslas med uppvispat ägg och gräddas i varm ugn, tills de fått vacker guldgul färg. Serveras som garnering omkr. stekt kött. **Rätter av potatis.**

Purén kan även läggas på smord plåt i form av blad, vilka räfflas med kniv, penslas och gräddas som föregående. Serveras till rostbiff m. m.

Moset kan även blandas med de till hårt skum slagna äggvitorna och spritsas i en smord och brödbeströdd omelettform, beströs med riven ost och stötta skorpor, begjutas med 30 gr. smält smör och gratineras i varm ugn 15—20 min. Serveras till bräckt skinka, korv eller kotletter.

680. Potatiskroketter (f. 10—12 pers.).

1 kg. skalad potatis omkr. $1^1/_2$ lit. oskalad.	$^1/_4$ tsk. vitpeppar
	(*litet* muskot)
30 gr. smör	3 äggulor
1 tsk. salt, 2 tsk. socker	$1\ ^1/_2$ msk. smör (30 gr.) till fatet

Till panering: 2 msk. mjöl (20 gr.)	1 tsk. matolja
1 ägg	$1\ ^1/_2$ dcl. stötta skorpor
$^1/_2$ tsk. salt (3 gr.)	

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Potatisen behandlas som på sid. 337 o. f. är beskrivet, skalas tunt, skäres i bitar, vilka vägas och kokas hastigt i saltat vatten, tills de äro mjuka, men ej falla sönder. De uppstjälpas genast i durkslag och få stå i främre delen av ugnen några min. för att bli torra. Potatisen passeras därefter genom hårsikt. Purén lägges i en kastrull, det kalla smöret och kryddorna tillsättas och purén röres med gaffel över elden, tills den är fast. Kastrullen flyttas av elden och äggulorna tillsättas, en i sänder, under det purén röres flitigt med gaffel, varefter den noga av-

smakas med kryddorna. Ett flatt fat smörjes med smör och därpå utbredes massan tunt, så att den kallnar fort. Ytan smöras, så att den ej torkar. Massan delas med en sked i mindre delar — varje del bör väga omkr. 35 gr. — vilka rullas på mjölat bakbord i form av korkar, päron, bullar eller runda plattor. Dessa doppas i de hårt vispade äggen, blandade med matoljan och smaksatta med kryddorna, rullas därefter i de *fint* stötta skorporna och få ligga 1 tim. att hårdna. De kokas gulbruna i het flottyr (se n:o 44) och läggas på sugpapper att avrinna. Serveras till stekt kött. Formas kroketterna som päron, användas persiljekvistar eller spenatblad som skaft.

681. Potatiskroketter med tomater (f. 10—12 pers.).

7 hg. potatispuré | 4 msk. hopkokt, röd tomatpuré

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Potatispurén beredes som i föregående recept och blandas med tjock, hopkokt, röd tomatpuré. Massan spritsas genom krusig garneringstratt på väl smord plåt i form av halva ägg, vilka penslas med uppvispat ägg och gräddas i varm ugn omkr. 10 min. Serveras genast som garnering omkr. stekt kött.

682. Potatiskroketter med tryffel (f. 10—12 pers.).

7 hg. potatispuré | 40—50 gr. tryffel

Till pensling och panering: 1 ägg | 50 gr. sötmandel

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Potatispurén beredes som i n:o 680 och blandas med tryffeln, skuren i fina tärningar. Purén behandlas därefter som i n:o 680 och rullas till form av aprikoser. Dessa doppas i vispat ägg, rullas i mandeln, skållad och skuren i tunnaste spånor, kokas vackert gulbruna i het flottyr, få rinna av på sugpapper och serveras mycket varma som garnering omkr. stekt kött.

683. Fyllda potatismoskrustader (omkr. 15 st.).

1 kg. skalad potatis = omkr. 1 1/2 lit. oskalad
30 gr. smör
1 tsk. salt, 2 tsk. socker
litet vitpeppar
(*litet* muskot)
3 äggulor

Till fyllning: 60 gr. smör
25 gr. riven ost
1 äggula
(1/4 tsk. socker)

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Potatisen behandlas som på sid. 337 o. f. är beskrivet, skalas tunt, skäres i bitar, vilka vägas och kokas hastigt i saltat vatten, tills de äro mjuka, men ej falla sönder. De uppstjälpas genast i durkslag och få stå i främre delen av ugnen några min. för att bli torra. Potatisen passeras därefter genom hårsikt. Purén lägges i en kastrull, det kalla smöret och kryddorna tillsättas och purén röres med gaffel över elden, tills den är fast. Kastrullen flyttas av elden och äggulorna tillsättas en i sänder, under det purén röres flitigt med gaffel, varefter den noga avsmakas och får kallna. Den spritsas därefter på smord plåt i ring på ring till ganska höga krustader med botten. — Små lock till krustaderna spritsas särskilt, penslas med uppvispat ägg och gräddas för sig.

Till fyllningen röres smöret, tills det är vitt och pösigt, blandas med osten och den uppvispade äggulan samt sockret, om så önskas. Massan fylles i krustaderna, som penslas med uppvispat ägg och gräddas i varm ugn, tills de få vacker guldgul färg, eller omkr. 10 min. De uttagas, locken påläggas och krustaderna serveras som garnering omkr. stekt kött. Krustaderna kunna även fyllas med morötter, skurna i fina tärningar och stuvade, eller ock med fina, konserverade ärter, kokta i litet smör.

Stuvade morötter: 1 morot, 2 dcl. vatten, 1/2 msk. smör (10 gr.), 1 msk. mjöl (10 gr.), morotspad, salt, socker.

684. Grönsakspastejer (f. 6 pers.).

Till pastejformarna: 2 morötter
1 msk. smör (20 gr.)
2 dcl. fina, konserverade ärter

Potatismos: 750 gr. skalad potatis = omkr. 1 1/4 lit. oskalad
30 gr. smör
1—1 1/2 dcl. kokt grädde
1 ägg
1 äggula
1 tsk. salt, 1 tsk. socker
(*litet* riven muskot)

Rätter av potatis.

BEREDNING: Morötterna sköljas väl, påsättas i kallt, saltat vatten och få koka nästan mjuka, då skalen genast avdragas och morötterna skäras i fina strimlor. Små pastejformar smörjas väl med kallt smör, formarnas botten beläggas tätt med ärter och sidorna garneras tätt, på snedden, med morotsstrimlorna. Potatisen behandlas som på sid. 337 o. f. är beskrivet, skalas tunt, skäres i bitar och kokas hastigt. Vattnet avhälles väl och potatisen får stå omkr. 5 min. med springa på locket, så att vattenångan bortgår. Potatisen drives därefter genom purépress eller röres med gaffel till mos. Det kalla smöret tillsättes genast och moset arbetas med gaffel, tills det blir vitt och pösigt, då den kokta grädden tillsättes jämte de uppvispade äggulorna. Sist nedskäres den till hårt skum slagna äggvitan och moset avsmakas noga med kryddorna. Formarna fyllas till hälften med moset, ett varv ärter pålägges, varefter formarna fyllas med mos. Pastejerna kokas genast i vattenbad i ugn omkr. 15 min., uppstjälpas och serveras som garnering omkr. stekt kött.

685. Potatis-petits-choux (f. 12 pers.).

125 gr. smör	4 ägg
$2^1/_2$ del. vatten	5 del. fast potatismos
210 gr. mjöl	salt, socker

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Smör och vatten kokas upp, mjölet ivispas under full kokning och smeten får koka, tills den släpper pannan och har gul färg. Den hälles upp och får avsvalna, varefter äggen inarbetas ett i sänder och smeten röres **10** min. Potatismoset beredes som i n:o 677, får kallna och tillsättes i smeten under kraftig rörning, varefter massan avsmakas med kryddorna. Massan formas med två skedar, doppade i flottyren, till runda bullar, vilka, om så önskas, kunna fyllas med hackad tryffel eller ärter, kokas gulbruna i het flottyr (se n:o 44) och uppläggas på sugpapper att avrinna. Serveras som garnityr omkr. stekt kött. Fyllas ej bullarna, böra de göras mycket små.

686. Rotmos (f. 6 pers.).

1 stor kålrot	1 del. grädde
$^3/_4$ lit. efterbuljong ell. fläskspad	2 tsk. salt (10 gr.)
1 lit. potatis	2 tsk. socker
2 msk. smör (40 gr.)	$^1/_4$ tsk. vitpeppar

BEREDNING: Kålroten skalas (se sid. 338), skäres i tärningar, vilka påsättas i den kalla buljongen, och få koka till hälften mjuka eller omkr. 15 min. Potatisen skalas, skäres i tärningar och lägges ovanpå kålroten, varefter rotsakerna få koka, tills de äro mjuka. Det överflödiga spadet avhälles då, och rötterna mosas sönder med gaffel. Det kalla smöret tillsättes genast jämte den uppkokta grädden, under det moset arbetas väl med gaffel. Det avsmakas noga med kryddorna och serveras till salt kött, fläsk eller korv.

687. Glaserade rovor (f. 6 pers.).

12 små sockerrovor	1 tsk. salt
vatten, salt	2 msk. socker (30 gr.)
50 gr. smör	4 dcl. kokande buljong

BEREDNING: Rovorna skalas, utskäras med runt legymjärn i form av små lökar, vilka förvällas 5 min. i saltat vatten, upphällas i durkslag och få avrinna. Smöret fräses i en kastrull, rovorna iläggas, beströs med salt och socker och fräsas väl i smöret. Buljongen spädes på och får koka, tills rovorna äro nästan mjuka, då locket avtages och såsen får koka ihop, så att den blir tjock som sirap. Rovorna skakas sakta däri, tills de bli jämnt glaserade. Serveras som garnityr omkring stekt kött eller tillsammans med kokta grönsaker.

688. Brynta kålrötter (f. 6 pers.).

2 stora kålrötter	2 msk. socker (30 gr.)
1 1/2 lit. vatten } till förvällning	1 tsk. salt (5 gr.)
2 tsk. salt (10 gr.) }	4 dcl. kokande efterbuljong
4 msk. smör (80 gr.)	1/4 tsk. vitpeppar

BEREDNING: Kålrötterna skalas (se sid. 338), skäras i tämligen stora tärningar eller avlånga fyrkanter, vilka förvällas 3—4 min. med öppet lock. De upphällas i durkslag och få rinna av på en duk. Smöret brynes i en järnkastrull, rötterna iläggas, beströs med socker och salt och brynas, under det de ofta röras om, tills de få vacker färg. Då tillsättes buljongen och rötterna få sakta steka, tills de äro fullkomligt mjuka, eller omkr. 1 1/2 tim. De avsmakas med litet peppar, om så önskas, och serveras till salt kött.

689. Kokta morötter (f. 6 pers.).

1/2 kg. morötter (4—5 st.)	1 tsk. socker (5 gr.)
1/2 lit. vatten	1 msk. smör (20 gr.)
1 tsk. salt (5 gr.)	

BEREDNING: Morötterna sköljas och borstas väl rena, men skrapas ej, påsättas i kallt, saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka, vilket prövas med en vispkvist. Morötterna tagas upp, skalet avdrages genast, varefter de skäras i små bitar eller skivor med tegymkniv. De läggas i en spilkum, beströs med sockret, beläggas med det kalla smöret och få stå i vattenbad, tills de äro genomheta, då de serveras som garnityr omkring stekt kött eller tillsammans med kokta grönsaker.

690. Glaserade morötter (f. 6 pers.).

1 lit. små morötter (karotter)	4 tsk. socker (20 gr.)
60 gr. smör	4 dcl. kokande vatten
1 tsk. salt (5 gr.)	(1 msk. finhackad persilja)

BEREDNING: Små päronformiga morötter, s. k. karotter, lämpa sig bäst för detta tillagningssätt. — Morötterna rensas, sköljas, borstas väl, skrapas nätt, sköljas ånyo, torkas i en duk och skäras mitt itu på längden eller i fjärdedelar, beroende på storleken. Smöret fräses i en kastrull, morötterna iläggas, beströs med salt och socker och fräsas väl i smöret. Vattnet spädes på och får koka med lock, tills morötterna äro nästan mjuka, då locket avtages och såsen får koka ihop, så att den blir tjock som sirap. Morötterna skakas försiktigt i såsen, tills de bli jämnt glaserade. Om så önskas tillsättes sist den finhackade persiljan. Serveras som garnityr omkr. stekt kött eller tillsammans med kokta grönsaker. Äro morötterna stora och *gamla* böra de formas som avlånga oliver, påsättas i kallt, saltat vatten, få koka 5 min., upphällas i durkslag och tillagas därefter som föregående.

691. Stuvade morötter (f. 6 pers.).

750 gr. morötter	1 tsk. salt
1/2 lit. vatten	1 tsk. socker
Vit sås: 2 msk. smör (40 gr.)	10 gr. kallt smör
4 msk. mjöl (40 gr.)	3 msk. finhackad persilja
4 1/2—5 dcl. morotsspad	

BEREDNING: Morötterna sköljas, borstas rena, skrapas, sköljas ånyo, torkas och skäras i avlånga bitar, vilka påsättas i kokande vatten, tillsatt med salt och socker, och få koka mjuka. De upphällas i durkslag och spadet tillvaratages. Smör och mjöl fräsas 2 min., morotsspadet spädes på och såsen får koka 5 min., morötterna iläggas, stuvningen får ett uppkok och avsmakas med det kalla smöret samt med salt, socker och persilja. Serveras till salt kött och fisk. Morötter kunna även stuvas med mjölk. **Rätter av grönsaker.**

692. Stekta palsternackor (f. 6 pers.).

1/2 kg. palsternackor (4—5 st.)	2 tsk. salt (10 gr.)
1 lit. vatten	

Till panering och stekning: 4 msk. mjöl (40 gr.) | 3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Palsternackorna sköljas, borstas väl, men skrapas ej, påsättas i kallt vatten med salt och få koka, tills de äro mjuka, vilket prövas med en vispkvist. De läggas upp på en duk och skalet avdrages genast, varefter de få kallna. De skäras därefter i långa eller runda skivor, vilka vändas i mjölet och stekas vackert gulbruna i smöret. Serveras till avredda soppor eller som garnering omkring stekt kött.

693. Stuvade palsternackor (f. 6 pers.).

750 gr. palsternackor	4 dl. kokande buljong
2 msk. smör (40 gr.)	2 äggulor
2 tsk. socker (10 gr.)	1 dl. grädde
3 msk. mjöl (30 gr.)	salt, vitpeppar

BEREDNING: Palsternackorna sköljas, borstas rena, skrapas (se sid. 338), sköljas ånyo, torkas och skäras med legymkniv i vackra bitar. Smöret fräses i en kastrull, palsternackorna iläggas, beströs med sockret och mjölet, spädas med buljongen och få koka mjuka. De avredas då med äggulorna, vispade med grädden, och stuvningen får sjuda. Avsmakas med kryddorna och serveras till kött.

694. Stekt selleri (f. 6 pers.).

2—3 stora rotsellerier	2 tsk. salt (10 gr.)
1 1/2 lit. vatten	

Till panering och stekning: 1 ägg
1 ½ dcl. finstötta skorpor
3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Sellerierna sköljas, borstas, skalas, påsättas i kallt vatten med salt och få koka mjuka, vilket prövas med en vispkvist. De läggas på en duk, få kallna och skäras därefter i ½ cm. tjocka skivor. Dessa doppas i uppvispat ägg, vändas i stötta skorpor och stekas vackert gulbruna i smöret. Serveras som lunchrätt eller som garnityr omkr. stekt kött.

Om så önskas, kunna sellerierna kokas oskalade, då de få starkare sellerismak.

695. Stuvat selleri (f. 6 pers.).

3 stora rotsellerier
1 lit. vatten } till förvällning
2 tsk. salt }
2 msk. smör (40 gr.)
2 tsk. socker (10 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
4 dcl. kokande buljong
2 äggulor
1 dcl. grädde
salt, vitpeppar

BEREDNING: Sellerierna sköljas, borstas, skalas, skäras i tärningar och förvällas 7—8 min. med öppet lock. De hällas upp i durkslag och få rinna av på en duk. Tillagas därefter som stuvade palsternackor, se n:o 693.

696. Brynta jordärtskockor (f. 6 pers.).

1 lit. jordärtskockor
1 lit. vatten
1 tsk. salt
2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Jordärtskockorna sköljas, borstas *väl rena*, skrapas och läggas efterhand i ättikblandat vatten, se sid. 338, för att ej mörkna. De sköljas ånyo, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka, vilket prövas med en vispkvist, upphällas i durkslag och få kallna på en duk. De formas därefter som stora oliver med kniv eller slätt legymjärn och stekas vackert ljusbruna i smöret. Serveras som garnityr omkr. stekt kött eller tillsammans med andra grönsaker.



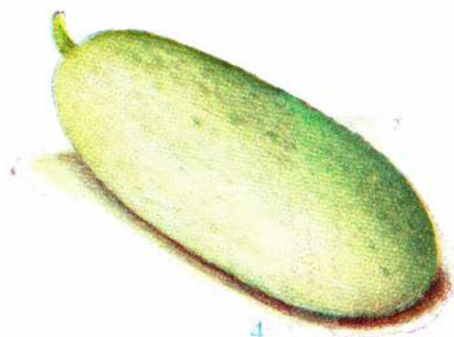
1. Selleri. 2. Kålrabbi. 3. Scorzonera. 4. Karott. 5. Brysselkål.











1. Purjolök. 2. Chalottenlök. 3. Syltlök. 4. Västeråsgurka. 5. Portugisisk lök.

697. Stuvade jordärtskockor (f. 6 pers.).

Rätter av grönsaker.

$1\frac{1}{4}$ lit. jordärtskockor	3 msk. mjöl (30 gr.)
1 lit. vatten } till förvällning	1 tsk. socker (5 gr.)
1 tsk. salt }	$\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar
4 dcl. kokande skummjölk	1—2 äggulor
2 msk. smör (40 gr.)	

BEREDNING: Jordärtskockorna behandlas som i föregående recept, förvällas i kokande, saltat vatten 3—4 min., upphällas i durkslag och få avrinna. De påsättas i den kokande mjölken och få koka mjuka, vilket prövas med en vispkvist. De upphällas åter i durkslag, och spadet tillvaratages. Smöret fräses i en kastrull, jordärtskockorna iläggas, beströs med mjölet och fräsas väl, under det kastrullen skakas. Så mycket av spadet spädes på, att det blir en simmig sås, som får sakta koka omkr. 5 min. Stuvningen avsmakas med kryddorna, avredes med den uppvispade äggulan och får sjuda. Serveras till stekt kött. Jordärtskockorna kunna även kokas i buljong i stället för mjölk och för övrigt tillagas på samma sätt. Stuvningen avsmakas då med litet citronsaft.

698. Gratin på jordärtskockor (f. 6 pers.).

1 lit. jordärtskockor	1 msk. smör (20 gr.)
$\frac{3}{4}$ lit. kokande vatten	1 tsk. socker (5 gr.)
1 tsk. salt (5 gr.)	*litet* vitpeppar

Vit sås:	$1\frac{1}{2}$ msk. smör (30 gr.)	1 tsk. salt (5 gr.)
	4 msk. mjöl (40 gr.)	$\frac{1}{2}$ tsk. socker
	3 dcl. jordärtskocksspad	$\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar
	2 dcl. grädde	1—2 äggulor
Till fatet:	$\frac{1}{2}$ msk. smör (10 gr.)	2 msk. finstötta skorpor
	4 msk. riven ost	$1\frac{1}{2}$ msk. smält smör (30 gr.)

BEREDNING: Jordärtskockorna behandlas och kokas som i n:o 696, upphällas i durkslag, få kallna på duk och skäras i skivor. De fräsas därefter väl i smöret tillsammans med socker och peppar.

Till såsen fräsas smör och mjöl 2 min., spadet och grädden spädas på, och såsen får koka 5 min. Den avsmakas med kryddorna, avredes med den uppvispade äggulan och får sjuda.

Ett eldfast fat, eller helst ett fat av silver, smörjes med smör, beströs med ost, begjutes med litet av den vita såsen, och därpå lägges ett varv jordärtskockor, litet riven ost och sås. Så fortsättes, tills det blir två varv jordärtskockor och tre varv sås. Översta varvet skall vara sås, som beströs med resten av osten och de stötta skorporna samt begjutes med det smälta smöret. Serveras till lunch eller som mellanrätt.

699. Stuvade sockerrötter (f. 6 pers.).

12 fina, jämna sockerrötter
1 lit. vatten
2 tsk. salt (10 gr.)
saften av $1/2$ citron

Vit sås: 1 $1/2$ msk. smör (30 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
2 dcl. av spadet
2 dcl. grädde
salt, socker
vitpeppar

BEREDNING: Sockerrötterna sköljas, borstas, skrapas och läggas efter hand i ättikblandat vatten (se sid. 338), för att icke mörkna. De sköljas ånyo, påsättas i kokande vatten, tillsatt med salt och citronsaft, och få koka, tills de äro mjuka, vilket prövas med en vispkvist. De upptagas med hålslev, och spadet tillvaratages. Rötterna skäras i 3—4 delar. Smör och mjöl fräsas 2 min., spadet och grädden spädas på, och såsen får koka 5 min. Sockerrötterna iläggas och upphettas i såsen. Stuvningen avsmakas med kryddorna och kan, om så önskas, avredas med en äggula. Serveras till stekt kött, i omeletter m. m.

700. Rödbetor.

RÖDBETOR sköljas ej, utan avgnidas endast med en grov handduk. Påsättas i kallt vatten, tillsatt med litet salt och få sakta koka, tills de äro mjuka, vartill åtgår 3—4 tim. Vattnet avhälles genast och rödbetorna få avsvalna. De skalas därefter, skäras i tunna skivor, vilka läggas varvvis med strösocker i en kruka. Okokt ättika påhälles och bör stå väl över rödbetorna. Krukan får ej täckas över, emedan rödbetorna då lätt mögla. Om så önskas, tillsättes litet kummin. Rödbetor kunna med fördel stekas i ugnen som potatis och behandlas sedan som föregående.

701. Brynt vitkål (f. 6 pers.).

1 litet vitkålshuvud	2 msk. socker (30 gr.)
3 lit. vatten } till förvällning	2 tsk. soja
1 msk. salt (15 gr.) } till förvällning	3 dcl. kokande buljong
3 msk. smör (60 gr.)	1—2 tsk. salt

BEREDNING: De yttre, gröna bladen bortskäras från kålhuvudet, de övriga lossas från stocken och befrias från den tjockaste delen av huvudnerven. Kålen förvälles (lägges i kokande, saltat vatten och får koka 8—10 min. utan lock), tages upp med hålslev, får rinna av på duk och skäres i tärningar eller strimlor. Smöret och sockret brynas i en kastrull, kålen ilägges, begjutes med sojan och brynes under flitig rörning, tills den får vacker färg. Buljongen spädes på, och kålen får sakta koka med lock, tills den är fullkomligt mjuk, eller omkr. 3 tim. Den avsmakas med salt och mera socker, om så önskas. Serveras till kokt eller stekt fläsk samt kokt korv.

702. Kokt vitkål till kött (f. 6 pers.).

1 medelstort vitkålshuvud	2 msk. grovt hackad portug. lök
3 lit. vatten } till förvällning	$1\frac{1}{2}$ hg. färskt fläsk, i 1 skiva
1 msk. salt (15 gr.) } till förvällning	2 tsk. salt (10 gr.)
1 msk. smör (20 gr.)	$\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar
2 morötter	3 dcl. kokande vatten

BEREDNING: Alla gröna blad skäras bort från kålhuvudet, de övriga lossas från stocken, och den tjockaste delen av huvudnerven skäres bort. Kålbladen förvällas (läggas i kokande, saltat vatten och få koka utan lock 5—8 min.), tagas upp med hålslev och få rinna av på duk. Bladen rullas därefter till bollar, som vridas i en duk. En kastrull smörjes med smöret, och bottnen täckes med de ansade och i tjocka skivor skurna morötterna samt löken och fläskskivan. Kålbollarna läggas därpå, beströs med kryddorna, spädas med vattnet och få sakta koka, med lock, tills de äro riktigt möra, eller omkr. $2\frac{1}{2}$ tim. Serveras som garnityr omkring kött eller ock på särskilt fat.

703. Stuvad vitkål (f. 6 pers.).

1 litet vitkålshuvud	$\frac{1}{2}$ lit. vatten, till kokning
3 lit. vatten } till förvällning	1 tsk. salt (5 gr.)
1 msk. salt (15 gr.) } till förvällning	

Rätter av grönsaker.

Vit sås: 1 ½ msk. smör (30 gr.) 2 ½—3 dcl. grädde ell. mjölk
4 msk. mjöl (40 gr.) salt, socker
2 dcl. kålspad vitpeppar

BEREDNING: Kålhuvudet behandlas och bladen förvällas som i föregående recept. De skäras därefter i stora tärningar, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka sakta, med lock, tills de äro fullkomligt mjuka, ell. omkr. 2 tim. Kålen upphälles då i durkslag, och spadet tillvaratages. Smör och mjöl fräsas 2 min., kålspadet och grädden spädas på, och såsen får koka 5 min. Kålen ilägges, stuvningen får ett uppkok och avsmakas med kryddorna. Serveras till färser, korv och stekt kött.

704. Surkål (f. 6 pers.).

1 ¼ lit. färsk surkål	1 nejlika
2 tsk. salt (10 gr.)	(20 gr. enbär)
¼ tsk. vitpeppar	50 gr. späck
½ kg. färskt fläsk	4 persiljestjälkar
1 morot	1 lagerblad
1 liten rödlök	2 lit. efterbuljong

BEREDNING: Färsk surkål vattenlägges ej. Är surkålen gammal, bör den vattenläggas omkr. 12 tim., och därefter får den avrinna väl på sikt, innan den anrättas. — Kålen blandas med salt och peppar. Fläsket skäres i skivor, och därmed beklädes en järnkastrull på bottnen och omkring sidorna. Kålen ilägges tillika med den ansade och i fyra delar skurna moroten, den skalade löken, i vilken nejlikan instuckits, enbären (inknutna i muslin), om så önskas, späcket och persiljestjälkarna, hopbundna med lagerbladet. Resten av fläskskivorna läggas över, buljongen tillsättes och bör stå över kålen. Kålen får koka upp, kastrullen sättes därefter i varm ugn, och anrättningen får koka med lock omkr. 5 tim. Moroten, löken, enbären och persiljeknippan borttagas. Kålen avsmakas, lägges upp på varm karott, garneras med kokt frankfurterkorv och rökt skinka eller kokt fläsk.

705. Rödkål (f. 6 pers.).

1 litet rödkålshuvud	1 msk. socker (15 gr.)
2 msk. smör (40 gr.)	saften av 1 citron ell. 3 msk. rödbets- ell. vanlig ättika
1 tsk. salt (5 gr.)	

BEREDNING: Kålhuvudets yttre blad borttagas, de övriga lossas från stocken, den tjockaste delen av huvudnerven skäres bort, och kålen skäres i *fina* strimlor. Smöret smältes i en kastrull, kålen ilägges, och kryddorna jämte citronsaften tillsättas, varefter kålen får sakta koka med slutet lock omkr. 2 tim., varunder den ofta omröres. Kålen får därefter koka 15 min. utan lock och under jämn omröring. Kålen avsmakas med mera smör, kryddor och citronsaft, om så behöves. Serveras till feta kötträtter ss. pragerskinka, gås och anka. Om så önskas, kan kålen kokas med $^1/_2$ tsk. kummin och avsmakas med litet rödvin eller röd vinbärssaft.

706. Savoj- eller virsingkål.

BEHANDLAS, tillagas och serveras som vitkål.

707. Kokt brysselkål (Rosenkål) (f. 6 pers.).

1 lit. brysselkål	$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)
$^3/_4$ lit. vatten	2 msk. smält smör (40 gr.)

BEREDNING: Kålen rensas, varvid alla gula och vissna blad borttagas. Den sköljes mycket väl, påsättes i kokande, saltat vatten och får koka 15—20 min., eller tills den är mjuk. Kålen upphälles i durkslag och serveras som garnityr omkr. stekt kött (särskilt kalvkött) eller tillsammans med andra grönsaker. När kålen är upplagd, övergjutes den med det smälta smöret. Kålen kan även kokas i buljong, brynas vackert i smör och socker, garneras med glaserade kastanjer (se n:o 737) och serveras som föregående eller som mellanrätt.

708. Stuvad brysselkål (f. 6 pers.).

1 lit. brysselkål	$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)
$^3/_4$ lit. vatten	

Sås: $1^1/_2$ msk. smör (30 gr.)	1—2 äggulor
4 msk. mjöl (40 gr.)	1 tsk. salt (5 gr.)
4—5 del. kokande buljong	1 tsk. socker (5 gr.)

BEREDNING: Kålen behandlas och kokas som i föregående recept och får rinna av på duk. Smör och mjöl fräsas 2 min., buljongen spädes på, och såsen får koka 5 min. Den upp-

Rätter av grönsaker. vispade äggulan tillsättes, såsen får sjuda, kålen iläggas, och stuvningen avsmakas med kryddorna. Serveras, garnerad med brynt potatis, som ensam rätt eller till stekt kött. Brysselkål kan även stuvas som vitkål.

709. Kokt blomkål (f. 6 pers.).

2 medelstora blomkålshuvuden (1 kg.)	2 tsk. salt (10 gr.)
1 1/4 lit. vatten	40 gr. smält smör ell.
	3 dcl. hollandaise

BEREDNING: Blomkålshuvudena skola vara vita och fasta. De gröna bladen avtagas, och det nedersta av kålstocken skäres bort. Kålen sköljes väl och får ligga i ättikblandat vatten (se sid. 338) 1 tim. Den sköljes ånyo, påsättes, med blomman nedåt, i kokande, saltat vatten och får koka 15—20 min., eller tills den är nätt och jämnt mjuk, vilket prövas med en vispkvist. Blomkålen lägges upp med hålslev på varmt fat, smöret eller såsen hälles över, och kålen serveras mycket varm som grönrätt eller till stekt kött, salt oxbringa eller hamburgerbringa. Blomkål användes även som garnityr omkr. kött tillsammans med andra grönsaker. Blomkål blir vitare, om den kokas i hälften mjölk och hälften vatten.

710. Stuvad blomkål (f. 6 pers.).

2 medelstora blomkålshuvuden (1 kg.)	1 1/4 lit. vatten
	2 tsk. salt (10 gr.)

Vit sås: 2 msk. smör (40 gr.)	3 dcl. grädde eller mjölk
5 msk. mjöl (50 gr.)	(1 äggula)
2 dcl. kålspad	salt, socker, vitpeppar

BEREDNING: Kålhuvudena behandlas och kokas som i föregående recept och uppläggas på sikt att avrinna. Smör och mjöl fräsas 2 min., spadet och grädden spädas på, och såsen får koka 5 min., varefter den avredes med äggulan, om så önskas. Såsen avsmakas noga med kryddorna. Blomkålen upplägges på varm karott, och såsen hälles över. Serveras till färser, korv, stekt kött m. m.

711. Blomkål med äggstanning (f. 6 pers.).

2 små blomkålshuvuden (3/4 kg.) | 1/2 msk. salt (8 gr.)
1 lit. vatten

Äggstanning: 4 ägg | 1/2 tsk. socker
2 tsk. vetemjöl | 4 dcl. mjölk
1/2 tsk. salt | (1 msk. finhackad persilja)

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) | 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Blomkålshuvudena behandlas och kokas som i n:o 709, få avrinna på sikt, delas i klyftor, vilka läggas i en smord och brödbeströdd, eldfast form. Till äggstanningen vispas äggulorna med mjölet, salt och socker samt mjölken, varefter de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Äggstanningen hälles över blomkålen och beströs med persiljan, om så önskas. Formen sättes in i ordinär ugnsvärme och får stå, tills äggstanningen är gräddad och har vacker färg. Serveras till färser, stekt kött eller som mellanrätt. I senare fallet beströs äggstanningen med 1 msk. riven ost, i stället för persilja, innan den sättes in i ugnen.

712. Kålrabbi.

KÅLRABBI skalas, skäres i avlånga bitar eller tärningar och tillagas som kålrötter eller stuvas som blomkål.

713. Helstekt lök (f. 6 pers.).

1/2 kg. små portug. lökar | 2 tsk. salt
1 lit. vatten | 60 gr. smör, 1 msk. socker (15 gr.)

BEREDNING: Lökarna skalas, förvällas (läggas i kokande, saltat vatten och få koka 10 min.), uppläggas på duk och få avrinna. Smöret fräses i en kastrull, lökarna iläggas, beströs med sockret och få sakta steka med lock, tills de äro vackert bruna och fullkomligt mjuka, vilket prövas med en vispkvist. Serveras till smörgåsbordet eller till stekt kött, såsom rostbiff, rosthammel och fårsadel.

714. Glaserad lök (f. 6 pers.).

1/2 kg. små portug. lökar | 60 gr. smör
6 dcl. ljus buljong | 2 tsk. socker (10 gr.)

Rätter av grönsaker.

BEREDNING: Lökarna skalas, påsättas i den kokande buljongen jämte smör och socker och få koka, tills de äro fullkomligt mjuka, vilket prövas med en vispkvist. De upptagas med hålslev, och såsen hopkokas till gelé, lökarna nedläggas däri och glaseras, under det kastrullen skakas försiktigt. Serveras som föregående.

715. Inbakad lök (f. 6 pers.).

3 stora portug. lökar (3 hg.)	2 tsk. salt (10 gr.)
1 lit. vatten	

Frityrsmet:	65 gr. mjöl	1/2 tsk. socker
	65 ctl. grädde	1/4 tsk. salt
	1 äggula	1 liten äggvita
	12 gr. smör	

Till kokning: 1/2 kg. flottyr

BEREDNING: Lökarna skalas och förvällas (se n:o 713) 15 min., uppläggas på duk och få kallna. De skäras därefter i 1/2 cm. tjocka skivor, och ringarna skiljas från varandra.

Till frityrsmeten siktas mjölet i en bål, däri nedröras grädden, äggulan, det skirade smöret och kryddorna. Sist nedskäres den till hårt skum slagna äggvitan. Lökringarna tagas med gaffel och doppas i smeten, som fullständigt måste täcka dem. De kokas i het flottyr, tills de hava vacker ljusbrun färg, då de läggas på sugpapper att avrinna. Serveras varma till stekt kött, t. ex. rostbiff.

716. Fylld lök (f. 6 pers.).

6 medelstora portug. lökar	2 tsk. salt (10 gr.)
1 1/2 lit. vatten	

Till fyllning: 2 msk. smör (40 gr.)	1 msk. tomatpuré
1/2 tsk. finhackad rödlök	1/2 tsk. salt
1 burk champinjoner (1/4 lit.)	litet vitpeppar
1 msk. färskt brödinkråm	1 tsk. finhackad persilja

Till stekning: 4 msk. smör (80 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Lökarna skalas, en fjärdedel av löken avskäres, från toppen räknat, varefter lökarna förvällas (läggas i kokande, saltat vatten och få koka utan lock), tills de äro mjuka, men få

ej falla sönder. De uppläggas på duk och få avrinna, varefter innanmätet urtages med en tesked, så att endast omkr. 8 mm. av löken återstår. Innanmätet hackas fint och fräses i smöret tillsammans med rödlöken, de i tunna skivor skurna champinjonerna, brödinkråmet, tomatpurén, kryddorna och persiljan. Massan fräses, tills den blir lagom tjock, då den fylles i lökarna och beströs med fint stötta skorpor. Smöret brynes i en kastrull, lökarna iläggas, kastrullen sättes in i varm ugn, och massan gratineras, tills den får vacker gulbrun färg, eller omkr. 10—15 min. Under tiden ösas lökarna flitigt med smöret i pannan. Serveras till smörgåsbordet eller som garnityr omkr. stekt kött. Lökarna kunna även fyllas med risotto (se n:o 133), tomater eller spenatsufflé (se n:o 728).

717. Färska spritärter (f. 6 pers.).

1 lit. späda spritärter omkr. 5 lit. ospritade	1 tsk. socker (5 gr.)
1/2 lit. vatten	1 msk. finhackad persilja
1/2 msk. salt (8 gr.)	1 1/2 msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Ärterna läggas i durkslag, spolas över med kallt vatten och få avrinna. De påsättas i kokande vatten, tillsatt med salt och socker, och få sakta koka, tills de äro mjuka. Spadet frånsilas, ärterna läggas upp på karott och blandas väl med persiljan och det kalla smöret. Ärterna kunna även, sedan spadet frånsilats, skakas i smält smör tillsammans med persiljan och serveras då som garnityr omkr. stekt kött, såsom filé, kotletter, kalvsadel m. m.

718. Stuvade spritärter (f. 6 pers.).

1 lit. späda spritärter omkr. 5 lit. ospritade	1/2 lit. vatten
10 små, färska morötter (karotter)	1/2 msk. salt (8 gr.)
	1 tsk. socker (5 gr.)

Sås: 1 1/2 msk. smör (30 gr.) — 4—4 1/2 del. ärtspad
2 msk. mjöl (20 gr.) — 1 msk. finhackad persilja

BEREDNING: Ärterna behandlas som i föregående recept. Morötterna sköljas, skrapas, sköljas ånyo, torkas och skäras i fina tärningar. Ärter och morötter påsättas i kokande vatten, tillsatt med salt och socker, och få sakta koka, tills de äro mjuka,

då spadet frånsilas och tillvaratages. Smör och mjöl fräsas 2 min., ärtspadet spädes på, och såsen får koka 5 min., ärterna och morötterna iläggas tillika med persiljan, och stuvningen avsmakas.
Serveras till stekt fisk, bräckt skinka, färser m. m.

719. Konserverade ärter till kött (f. 6 pers.).

1 burk ärter (1/2 lit.)	1 msk. finhackad persilja
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	

BEREDNING: Ärterna jämte spadet hällas i en kastrull och få koka upp. Spadet avhälles, och ärterna blandas med det kalla smöret samt persiljan. Serveras som i n:o 717.

720. Kokta sockerärter (f. 6 pers.).

2 lit. stora, vackra sockerärter	1 tsk. socker (5 gr.)
1/2 lit. vatten	2 tsk. finhackad persilja
1/2 msk. salt (8 gr.)	1 1/2 msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Ärterna rensas, sköljas väl och få rinna av på duk. De påsättas i kokande vatten, tillsatt med salt och socker, och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då spadet frånsilas och ärterna blandas försiktigt med det kalla smöret och persiljan. Serveras till skinka och stekt kött.

Ärtskidorna kunna hopbindas i knippor, kokas som föregående, men i något mera vatten, uppläggas på servett, på varmt fat och serveras med rört smör som mellanrätt.

Sockerärter kunna även stuvas som spritärter.

721. Släpärter (f. 6 pers.).

2 1/2—3 lit. halvvuxna åkerärter	1/2 msk. socker (8 gr.)
1 lit. vatten	120 gr. smör, till servering
1 msk. salt	

BEREDNING: Ärtskidorna sköljas väl, få rinna av på duk, påsättas i kokande vatten, tillsatt med salt och socker, och få sakta koka med tätt lock, tills de äro fullkomligt mjuka, vartill åtgår omkr. 2 tim. De uppläggas med hålslev på bruten servett, övertäckas med en servett och serveras mycket varma med rört smör (se n:o 405).

722. Ryska ärter (f. 6 pers.).

150 gr. torkade, ryska ärter
½ lit. vatten
½ msk. salt (8 gr.)
1 tsk. socker (5 gr.)
1 ½ msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Ärterna sköljas mycket väl i flera vatten och få ligga över natten i det vatten, vari de skola kokas. De påsättas med salt, socker och smör och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka, vartill åtgår omkr. 2 tim. Serveras till stekt kött, såsom svinkarré, skinka, kalvstek m. m.

723. Kokta turska bönor (f. 6 pers.).

750 gr. färska bönor
7 dcl. vatten
2 tsk. salt (10 gr.)
3 tsk. finhackad persilja
2 msk. smör (40 gr.)
(2 msk. mjöl, 20 gr.)

BEREDNING: Bönorna rensas, sköljas, få avrinna på duk, skäras i 4 mm. tjocka bitar, tvärs över (något på snedden). De påsättas i kokande, saltat vatten och få koka, tills de äro mjuka, då överflödigt spad avhälles och bönorna blandas med persiljan och det kalla smöret.

Önskas såsen simmig, avredes den med mjölet, som fräses med hälften av smöret, spadet tillsättes, och såsen får koka 5 min., varefter bönorna iläggas och blandas med persiljan samt resten av smöret. Serveras till bräckt skinka, kokt korv och stekt kött.

Späda turska bönor (Haricots verts), se n:o 210.

Vaxbönor behandlas, tillagas och serveras som turska bönor.

724. Stuvade, salta turska bönor (f. 6 pers.).

½ kg. salta bönor
8 dcl. vatten

Vit sås:
2 msk. smör (40 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
3 dcl. bönspad
3 dcl. grädde eller mjölk
1 äggula
2 tsk. socker (10 gr.)

BEREDNING: Bönorna läggas i durkslag, spolas med kallt vatten och få ligga i rikligt med vatten omkr. 12 tim. De spolas ånyo, påsättas i kallt vatten och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka, vartill åtgår omkr. 2 tim. Spadet avhälles och tillvaratages. Till såsen fräsas smör och mjöl, spadet och grädden spädas på, och såsen får koka 5 min. Den avredes med äggulan och får sjuda, varefter bönorna iläggas och stuvningen avsmakas med socker. Serveras till kokt korv, salt kött m. m.

Rätter av grönsaker.

725. Stuvade bondbönor (f. 6 pers.).

8 dcl. spritade bönor	4 msk. mjöl (40 gr.)
8 små, färska morötter	3 dcl. bönspad
8 dcl. vatten	3 dcl. mjölk
2 tsk. salt	2 tsk. socker (10 gr.)
2 msk. smör (40 gr.)	3 tsk. hackad persilja

BEREDNING: Groddarna borttagas; äro bönorna mycket utväxta, skalas de även. Morötterna sköljas, skrapas, sköljas ånyo, torkas och skäras i skivor eller tärningar. Vattnet kokas upp med saltet, bönorna iläggas och få koka omkr. 15 min., varefter morötterna tillsättas och grönsakerna få koka, tills de äro mjuka. Spadet avhälles och tillvaratages. Smör och mjöl fräsas 2 min., spadet och mjölken spädas på, och såsen får koka 5 min., bönorna iläggas jämte persiljan, och stuvningen avsmakas med sockret. Serveras till bräckt skinka eller stekt fläsk.

726. Kokt spenat (f. 6 pers.).

750 gr. spenat	4 tsk. salt (20 gr.)
3 lit. vatten	80 gr. smör, smält

BEREDNING: Spenaten rensas (de grova stjälkarna borttagas), varefter den sköljes ytterst väl, lägges på sikt och får avrinna. Den förvälles över frisk eld (lägges i kokande, saltat vatten) 5—7 min., lägges genast i kallt vatten för att bibehålla färgen, upplägges på sikt och får rinna av väl. Lägges upp på varm karott, överhälles med det heta smöret och serveras till stekt fisk eller kött.

727. Stuvad spenat (f. 6 pers.).

1 kg. spenat	2—3 dcl. grädde, mjölk eller buljong
4 lit. vatten } till förvällning.	2 tsk. socker (10 gr.)
2 msk. salt (30 gr.) }	2 hårdkokta ägg, till garnering
3 msk. mjöl (30 gr.)	
2 ½ msk. smör (50 gr.)	

BEREDNING: Spenaten behandlas och förvälles som i föregående recept, upplägges i durkslag, överspolas genast med kallt vatten, som noga urpressas med en sked. Spenaten hackas

därefter; när den är till hälften fin, tillsättes mjölet, och spenaten hackas färdig. (Om så önskas, passeras den därefter genom sikt.) Smöret smältes i en kastrull, spenaten ilägges och fräses väl med smöret, den kokande grädden eller buljongen spädes på, och stuvningen får koka, under rörning, 5 min. Spenaten avsmakas med socker och mera salt, om så behöves, upphälles på karott, garneras med de hårdkokta äggen, skurna i klyftor eller finhackade, varvid vitan och gulan skiljas. Serveras till stekt fisk, bräckt skinka och stekt kött.

728. Spenatsufflé (f. 6 pers.).

1/2 kg. spenat	1 1/2—2 del. grädde, mjölk eller buljong
3 lit. vatten } till förvällning.	1 tsk. salt
4 tsk. salt (20 gr.) }	1—2 tsk. socker
1 1/2 msk. mjöl (15 gr.)	2—3 ägg
2 msk. smör (40 gr.)	

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Spenaten behandlas och tillagas som i föregående recept, upphälles i en spilkum och får avsvalna, varefter äggulorna iröras, en i sänder. När spenaten är kall, nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna, massan hälles i en smord och brödbeströdd puddingform och gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Stjälpes upp och serveras genast som mellanrätt med rört smör, eller ock garneras den med små, kokta morötter, brynt potatis samt ärter och serveras till stekt kött.

Massan kan även gräddas i små pastejformar (i vattenbad i ugn, 20—30 min.). Stjälpas upp och serveras som garnityr omkr. stekt kött, tillsammans med andra grönsaker.

729. Färserade kronärtskocksbottnar (f. 6—8 pers.).

9 konserverade kronärtskocksbottnar

Rismassa: 50 gr. risgryn	1 äggula
1 msk. finhackad portug. lök	1 tsk. salt
2 msk. smör (40 gr.)	*litet* vitpeppar
3—4 del. buljong	1 msk. finhackad tryffel

BEREDNING: Rismassan beredes först. — Risgrynen sköljas och få rinna av väl. De fräsas därefter tillsammans med löken i smöret, tills smöret är klart, då buljongen spädes på och grynen få koka under rörning, tills de äro mjuka — spädas med mera buljong, om så fordras. Grynen passeras genom hårsikt, blandas med äggulan, och massan får sjuda, avsmakas därefter med kryddorna, och sist iröres tryffeln. Kronärtskocksbottnarna läggas i kokande, saltat vatten, upptagas, då vattnet ånyo kokar upp, få avrinna på sil och läggas på varmt fat. På varje botten spritsas något av purén, genom garneringstratt, i form av blommor eller blad. Serveras som garnityr omkring stekt kött.

730. Fyllda tomater I (f. 12 pers.).

6 stora, vackra tomater
1 burk champinjoner (1/4 lit.)
1 1/2 msk. smör (30 gr.)
salt, vitpeppar
2 msk. riven ost
2 msk. smält smör (40 gr.)

BEREDNING: Tomaterna skalas, klyvas och en del av innanmätet tages ur med en tesked. Champinjonerna hackas fint och fräsas i smöret, tills det är klart, då de klämmas upp ur smöret med en sked och blandas med det tjockaste av innanmätet. Massan avsmakas med salt och vitpeppar och fylles i de urtagna tomaterna, vilka ställas på ett fat, beströs med riven ost och begjutas med litet smör. Fatet sättes i en långpanna med grovt salt, insättes i het ugn, och tomaterna gratineras 10—15 min., eller tills fyllningen är vackert gulbrun. Serveras som garnityr omkring stekt kött.

731. Fyllda tomater II (f. 12 pers.).

6 stora, vackra tomater

1/2 lit. polonaise-salad

Till garnering: 2 msk. finhackad tryffel

BEREDNING: Tomaterna behandlas som i föregående recept, fyllas med polonaise-salad (se n:o 744), som överströs med finhackad tryffel. Serveras till kall rostbiff och skinka.

732. Kokta gröna, torra ärter (f. 6 pers.).

Rätter av baljväxter.

½ lit. ärter	½ msk. salt (8 gr.)
8 dcl. vatten	2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Ärterna rensas, sköljas, påsättas i kallt, mjukt vatten (se sid. 338) och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka, vartill åtgår 2 ½—3 tim. — Spädas under kokningen med varmt vatten, om så behöves. — De avsmakas med salt, och sist iröres det kalla smöret. Serveras till spicken sill, stekt fläsk och kött. Ärterna äro mera lättkokta, om de vattenläggas kvällen förut, men få då ful färg.

733. Puré av gröna ärter (f. 6 pers.).

3 dcl. torra, gröna ärter	1 tsk. salt (5 gr.)
3 dcl. vatten	*litet* vitpeppar
2 dcl. buljong	1 ½ msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Ärterna behandlas och kokas som i föregående recept. — När vattnet kokat in, spädas de med buljongen. — Ärterna passeras genom hårsikt, purén upphettas, avsmakas med kryddorna och blandas med det kalla smöret. Serveras i krustader till stekt kött, tillsammans med andra grönsaker.

734. Vita bönor (f. 6 pers.).

3 dcl. vita bönor	3 msk. smör (60 gr.)
½ lit. vatten	1 msk. finhackad portug. lök
4 dcl. buljong	salt, vitpeppar

BEREDNING: Bönorna rensas, sköljas, påsättas i kallt, mjukt vatten (se sid. 338) och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka, vartill åtgår omkr. 3 tim. — När vattnet kokat in, spädas de med buljongen. — Smöret smältes i en stekpanna, löken och bönorna iläggas och fräsas väl med smöret, avsmakas med kryddorna och serveras företrädesvis till stekt fårkött.

735. Bruna bönor (f. 6 pers.).

½ lit. bruna bönor	3—4 msk. sirap
1 ½ lit. vatten	3—4 msk. ättika

Rätter av baljväxter och skalfrukter.

BEREDNING: Bönorna rensas, sköljas, påsättas i kallt vatten och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka, vartill åtgår omkr. 3 tim. — Spädas under kokningen med varmt vatten, om så behöves. — Bönorna avsmakas med sirap, ättika och *litet* salt, om så önskas, och serveras till bräckt skinka, stekt fläsk, köttbullar m. m. Bönorna äro mera lättkokta, om de vattenläggas kvällen förut, men få då grå färg.

736. Stuvade linser (f. 6 pers.).

1/2 lit. tyska linser	2 msk. mjöl (20 gr.)
1 1/4 lit. vatten	1 tsk. salt
1 chalottenlök	citronsaft, efter smak
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	1 msk. socker (15 gr.)

BEREDNING: Linserna rensas, sköljas, påsättas i kallt vatten och få koka omkr. 1 1/2 tim. Löken skalas, hackas fint och fräses i smöret tillika med mjölet, linsspadet påspädes, och såsen får ett uppkok. Linserna iläggas och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka, eller omkr. 1/2 tim. Stuvningen avsmakas med salt och citronsaft samt socker, om så önskas. Serveras till stekt fläsk och köttbullar. Linser kunna även tillagas som bruna bönor.

737. Glaserade kastanjer (f. 6 pers.).

1/2 kg. kastanjer	1 tsk. salt (5 gr.)
1/2 kg. flottyr	1 tsk. socker (5 gr.)
2 msk. smör (40 gr.)	3—4 del. buljong

BEREDNING: I kastanjernas spetsiga ända skäres ett 1 1/2 cm. djupt kors. De kokas därefter 2 min. i het flottyr för att skalen skola lossna; det yttre och inre skalet avtagas, medan kastanjerna äro varma. Smöret smältes i en kastrull, kastanjerna iläggas, beströs med salt och socker, spädas med så mycket buljong, att det står nätt och jämnt över dem och få sakta koka med lock, tills de äro nästan mjuka. Locket avtages då, och spadet hopkokas, tills det blir tjockt som sirap. Kastanjerna skakas försiktigt däri, så att de bli jämnt glaserade. Avsmakas med mera salt och socker samt litet vitpeppar, om så önskas. Serveras som garnityr omkring stekt kött eller tillsammans med kokt brysselkål som mellanrätt.

738. Kastanjepuré (f. 6 pers.).

½ kg. kastanjer
4—5 dcl. buljong
1 *liten* selleristjälk
1 msk. socker (15 gr.)
1½ msk. smör (30 gr.)
2—3 msk. tjock grädde
salt
litet vitpeppar

BEREDNING: I kastanjernas spetsiga ända skäres ett 1½ cm. djupt kors, varefter de läggas i kokande vatten och få koka 2 min., så att skalen släppa. Det yttre så väl som det inre skalet avtages därefter, medan kastanjerna äro varma; annars fastna skalen lätt. Kastanjerna påsättas jämte selleristjälken och sockret i den kalla buljongen och få koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då de passeras genom hårsikt. Purén blandas med smöret och grädden samt upphettas och avsmakas med kryddorna. Serveras helst i krustader till gås, anka, svinkarré m. m.

SALADER.

739. Fransk potatissalad (f. 6 pers.).

1 lit. potatis
2 dcl. fint, vitt vin
½ tsk. salt (3 gr.)
¼ tsk. vitpeppar
2—3 msk. fin matolja
1—2 dcl. ättika eller vinäger
1 msk. finhackad persilja
½ msk. „ körvel

BEREDNING: Potatisen sköljes, borstas väl och kokas i saltat vatten. Vattnet avhälles noga, och potatisen får avsvalna något, varefter den skalas och formas med kniv som korkar. Dessa skäras genast i tunna skivor, vilka läggas i en saladsskål och begjutas med vinet. Kryddorna, matoljan, ättikan, persiljan och körveln tillsättas, och saladen omröres försiktigt, så att potatisskivorna ej gå sönder. Serveras till stekt, kallt kött samt korv.

740. Tysk potatissalad (f. 6 pers.).

¾ lit. potatis
2—3 msk. matolja
1—2 msk. ättika
½ tsk. salt
¼ tsk. vitpeppar
1 dcl. buljong
1 msk. finhackad persilja
1—2 msk. hackad portug. lök

BEREDNING: Potatisen behandlas och kokas som i föregående recept, får avsvalna, skalas och skäres i ganska tjocka strimlor. I en saladsskål blandas matoljan, ättikan, kryddorna och buljongen. Potatisstrimlorna nedröras försiktigt i såsen jämte persiljan och löken. Saladen serveras till stekt, kallt kött samt till korv.

741. Svensk potatissalad (f. 6 pers.).

3/4 lit. små potatisar	1/2 tsk. salt, 1 tsk. socker
1 msk. smör (20 gr.)	*litet* cayenne
2 msk. mjöl (20 gr.)	1—2 msk. kapris
3—4 del. tunn grädde	1/2 msk. finhackad körvel eller krasse
2 msk. ättika	

BEREDNING: Potatisen sköljes, borstas väl ren och kokas med skalen på i saltat vatten; skalas och får *kallna*, varefter den skäres i *tunna*, jämna skivor, vilka läggas i en saladsskål. — Potatisen kan även skäras i tärningar. — Smör och mjöl fräsas 2 min., grädden spädes på, och såsen får koka 5 min. Såsen avsmakas med ättika och kryddor och hälles över potatisskivorna, vilka blandas försiktigt med såsen. Saladen får kallna, garneras med kaprisen och körveln eller krassen. Serveras som föregående.

742. Potatissalad à la Idun (f. 6 pers.).

1/2 lit. kokt, kall potatis	1/2 tsk. engelsk senap
2 kokta rödbetor	1 tsk. socker
1 saladshuvud	1—2 msk. ättika ell. vinäger
2 msk. kapris	1 msk. kaprisättika
2 äggulor	3 msk. fin matolja
1/2 tsk. salt	1 del. tjock grädde

BEREDNING: Potatisen skalas och skäres i *tunna* skivor. Rödbetorna skäras i 1 1/2 cm. långa strimlor. Saladen rensas, sköljes, inklappas i en duk och skäres i långa, fina strimlor. Allt detta blandas i en saladsskål. Äggulorna röras i en spilkum med salt, senap och socker, varefter ättikan och matoljan tillsättas. Sist iröres grädden, och såsen hälles över saladen, som omröres försiktigt och genast serveras till kalla kötträtter i allmänhet.

743. Salade Isabelle (f. 12 pers.).

150 gr. kokt potatis
150 gr. kokt selleri
1/2 *liten* kokt purjolök
75 gr. salt oxtunga ell. salt kött
1 *liten* saltgurka
2 goda äpplen
2 goda päron
1/2 hg. tryffel

Äkta majonnäs: 2 äggulor
1/2 tsk. salt, cayenne
1/4 tsk. fransk senap
1 1/2 dcl. matolja
1 msk. dragonättika
1/2 msk. citronsaft
1 msk. kokande vatten

Till formen: 2 dcl. tjock, hopkokt tomatpuré

Till garnering: 2 tomater, i skivor

BEREDNING: Alla ingredienserna skäras i fina tärningar och blandas i majonnäsen, vilken beredes som i n:o 10. En slät eller krusig form med lock beklädes med tomatpurén, saladen ilägges, övertäckes med »smörpapper» och lock och fryses i is och salt. När saladen skall stjälpas upp, doppas formen ett ögonblick i hett vatten. Saladen uppstjälpes på tårtpapper i kristallskål, garneras med tomatskivor och serveras till kall, stekt fågel.

744. Salade polonaise (f. 12 pers.).

50 gr. kalvstek
50 gr. salt oxtunga
50 gr. salt kött
2 hg. kokta morötter
1 *liten* saltgurka
2 goda äpplen
150 gr. konserv. haricots verts

Äkta majonnäs: 2 äggulor
1/2 tsk. salt, cayenne
1/4 tsk. fransk senap
1 1/2 dcl. matolja
1 msk. dragonättika
1/2 msk. citronsaft
1 msk. kokande vatten

BEREDNING: Kalvstek, tunga, salt kött, morötter, gurka och äpplen skäras i fina tärningar. Bönorna skäras i små fyrkantiga bitar. Alla ingredienserna blandas därefter i majonnäsen, vilken beredes som i n:o 10. Saladen fylles i urtagna tomater (se n:o 731) och serveras till rostbiff och skinka, eller ock serveras den som lunchrätt.

745. Salade russe (f. 12 pers.).

1 hg. kokt potatis
1 hg. kokta morötter
1 hg. konserv. turska bönor
50 gr. tryffel
50 gr. mager, rökt skinka
1 *liten* saltgurka
1 burk champinjoner ($^1/_4$ lit.)
1 hg. konserverade ärter
2 msk. kapris

Äkta majonnäs: som i föregående recept

Till garnering: 1—2 rödbetor i fina tärningar
1 saladshuvud

BEREDNING: Potatis, morötter, bönor, tryffel, skinka och saltgurka skäras i fina strimlor. Champinjonerna skäras i tunna skivor. Majonnässåsen beredes som i n:o 10. Alla ingredienserna blandas försiktigt med såsen, saladen uppläggges i kristallskål och garneras med rödbetor samt grönsalad. Serveras till kallt, stekt kött eller som mellanrätt.

746. Legymsalad (f. 12 pers.).

2 morötter
1 selleri
1 palsternacka
2—3 små sockerrovor
1 litet blomkålshuvud
1 hg. konserv. turska bönor
1 hg. „ sparris
1 hg. „ fina ärter

Saladssås: $^1/_2$ tsk. salt (3 gr.)
några korn paprika
($^1/_2$ tsk. socker)
6 msk. fin matolja
3 msk. ättika ell. vinäger

Till garnering: 1 saladshuvud
2 msk. finhackad persilja
2 tsk. finhackad krasse eller körvel

BEREDNING: Rotsakerna ansas (se sid. 338), kokas och skäras i vackra strimlor med legymkniv. Blomkålshuvudet ansas och kokas på vanligt sätt (se sid. 338). Bönorna skäras, på snedden, i mindre bitar, och sparrisen skäres mitt itu. Legymerna, som böra vara nykokta och helst ljumma, uppläggas i grupper på ett runt silverfat, garnerat med saladsblad; i mitten lägges blomkålshuvudet. Såsen beredes som i n:o 448 och hälles över legymerna, som därefter beströs med en blandning av persiljan och krassen. Saladen serveras till stekt kött.

Legymerna kunna även blandas tillsammans, överhällas med såsen och serveras i små snäckor, utskurna av råa vitkålsblad. — Om så önskas, kunna grönsakerna blandas med äkta eller kokt majonnäs (se n:o 442 och 443), serveras i kristallskål och beströs med finhackad tryffel. Salader.

747. Sellerisalad med tryffel (f. 6 pers.).

2—3 rotsellerier
$1\frac{1}{2}$ lit. vatten
2 tsk. salt (10 gr.)
50—75 gr. tryffel

Saladssås: $\frac{1}{4}$ tsk. salt
några korn paprika
3—4 msk. fin matolja
$1\frac{1}{2}$—2 msk. ättika ell. vinäger

BEREDNING: Sellerierna sköljas, borstas, skrapas, sköljas ånyo, påsättas i kallt vatten med salt och få koka mjuka, vilket prövas med en vispkvist. De läggas på en duk, få kallna och skäras med legymkniv i avlånga bitar eller strimlor. Tryffeln skäres i fina strimlor eller tärningar och blandas med selleristrimlorna i en saladsskål. Såsen beredes som i n:o 448 och hälles över saladen. Serveras till stekt kött.

748. Tomatsalad (f. 6 pers.).

4—5 medelstora, fasta tomater
2 tsk. hackade dragonblad

Saladssås: $\frac{1}{4}$ tsk. salt
några korn paprika
2—3 msk. fin matolja
1—$1\frac{1}{2}$ msk. ättika ell. vinäger

BEREDNING: Tomaterna doppas ett ögonblick i hett vatten, skalas och skäras itu på tvären. Tomathalvorna kramas därefter försiktigt, så att de befrias från saft och kärnor. De skäras i fina strimlor, läggas i en saladsskål och övergjutas med såsen, vilken beredes som i n:o 448. Saladen överströs med de hackade dragonbladen och serveras till finare kötträtter.

749. Gurksalad (s. k. pressgurka) (f. 12 pers.).

1 fast, medelstor färsk gurka på omkr. $\frac{1}{2}$ kg.
2 msk. salt (30 gr.)

Sås: 1 del. ättika ell. vinäger
4 tsk. socker (20 gr.)
(2—3 msk. fin matolja)
$\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar
3 tsk. finhackad persilja

BEREDNING: Gurkan skalas, från blomman till stjälken, med ej för tunna skal, skäres i 3 mm. tjocka skivor, vilka beströs med salt och få stå omkr. 1 tim. Saften bortslås, skivorna läggas i saladsskål och överhällas med en blandning av ättikan, sockret, matoljan, om så önskas, och vitpepparn samt beströs med persiljan. Serveras till smörgåsbordet och till stekt kött.

750. Salad av vaxbönor (f. 6 pers.).

2—3 hg. vaxbönor
6 dcl. vatten
1/2 msk. salt (8 gr.)
1 msk. finhackad persilja

Saladssås: 1/4 tsk. salt
några korn vitpeppar
3—4 msk. fin matolja
1 1/2—2 msk. ättika ell. vinäger

BEREDNING: Bönorna rensas, sköljas, få rinna av, påsättas i kokande vatten med salt och få koka mjuka. De uppläggas därefter med hålslev på duk, få kallna och skäras i 1 cm. breda bitar på snedden. Bönorna läggas i saladsskål och överhällas med såsen, vilken beredes som i n:o 448. Saladen garneras med persiljan och serveras till stekt kött.

751. Grönsalad med skarpsås (f. 6—8 pers.).

2 medelstora saladsbuvuden

Skarpsås: 1 hårdkokt ägg
1 rå äggula
1/4 tsk. salt
2 tsk. socker (10 gr.)
1/4 tsk. vitpeppar
1/2 tsk. torr eller fransk senap
1 1/2 msk. ättika eller vinäger
1 1/2 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Såsen beredes som i n:o 450. Om så önskas, vispas ej grädden till skum. — Saladen tillredes strax innan den skall serveras. — Saladsbuvudena sönderplockas, stjälkarna borttagas, bladen sköljas väl och skakas i en duk för att bli torra; de största bladen skäras sönder. Bladen läggas i en saladsskål, såsen hälles över, och saladen omröres försiktigt. Garneras med den hårdkokta äggvitan, skuren med legymkniv i vackra strimlor och serveras till färserade ägg och stekt kött.

752. Grönsalad med citronsaft (f. 6—8 pers.).

2 medelstora saladshuvuden
saften av $^1/_2$ citron
1 msk. socker (15 gr.)

BEREDNING: Saladshuvudena sönderplockas, stjälkarna borttagas, bladen sköljas väl och skakas i en duk för att bli torra. De största bladen skäras sönder, och saladen lägges i kristallskål. Citronsaften pressas ut, blandas med sockret och hälles över saladen. Serveras till stekt kött.

753. Grönsalad med olja (f. 6—8 pers.).

2 medelstora saladshuvuden
150 gr. färsk gurka, i skivor
1—2 tomater, i skivor

Saladssås: $^1/_4$ tsk. salt
litet paprika ell. vitpeppar
1 $^1/_2$—2 msk. vinäger ell. ättika
3—4 msk. fin matolja

BEREDNING: Saladshuvudena behandlas som i föregående recept. Gurkan skalas, skäres i skivor, tomaterna sköljas, torkas och skäras likaledes i skivor. — Saladen tillredes strax innan den serveras — helst vid bordet. — I saladsskålen blandas kryddorna, vinägern och matoljan, saladen, gurk- och tomatskivorna iläggas och blandas försiktigt med såsen. Serveras till stekt kött. På samma sätt beredes salad av endivia, cikoria, krasse, späda maskrosblad m. fl.

SVAMP.

754. Tryffel.

TRYFFELN kallas svamparnas konung, den förekommer ej i Sverige, men importeras numera ej så sällan även till oss som färsk. Den franska, av svartbrun färg, är den vanligaste, den silvergrå, italienska hittar aldrig vägen hit. Färsk tryffel serveras som grönsak eller som mellanrätt. Tryffeln rensas, sköljes väl, får avrinna på duk, kokas i champagne med lock och serveras i silverkarott. Såsen hopkokas med litet god kalvbuljong och hälles över svampen. Som garnityr och i finare matlagning användes mest konserverad tryffel, vilken köpes inlagd på burkar eller flaskor och är färdig att omedelbart begagnas. Rester av tryffel läggas i glasburk, överhällas med kokande vin, varefter burken överbindes med pergamentpapper och renad bomull.

Svamp.

755. Champinjoner till garnityr.

450 gr. små, färska champinjoner
½ lit. vatten
1 tsk. salt (5 gr.)
30 gr. smör
saften av ½ citron

BEREDNING: Champinjonen anses som vår finaste svamp, dess kött är ljust och läckert, om svampen ej är för mycket utvuxen. — Champinjonerna rensas, genast de äro plockade, på så sätt att skivorna borttagas försiktigt, överhuden avdrages ej på späda svampar, stjälkarna avskäras jämnt med hattarna, varefter svampen hastigt sköljes och torkas på duk. Hattarna räfflas vackert med spetsig kniv, påsättas genast i kokande vatten, tillsatt med salt, smör och citronsaft och få koka 5—10 min. De upptagas med hålslev och användas som garnityr omkr. finare maträtter. Svamparna kunna förvaras 2—3 dagar på kallt ställe, om de övertäckas med smörbestruket s. k. smörpapper. Spadet användes till såser och stuvningar. Små franska, konserverade champinjoner kunna räfflas på liknande sätt, påsättas i sitt spad, tillsatt med 1 msk. smör, få koka omkr. 2 min. och användas som föregående.

756. Stuvade champinjoner (f. 6 pers.).

450 gr. färska champinjoner
3 msk. smör (60 gr.)
½ tsk. salt (3 gr.)
litet vitpeppar
3—4 del. grädde ell buljong
2 msk. mjöl (20 gr.)

BEREDNING: Champinjonerna rensas som i föregående recept, men stjälkarna bortskäras ej, utan putsas av och skrapas. Är svampen stor, skäres den i bitar. Den sköljes hastigt och får rinna av på duk. Smöret smältes, svampen fräses däri, tills smöret är klart, då den kryddas, och grädden påspädes litet i sänder, under det svampen får koka mjuk. Önskas stuvningen tjockare, fräses 15 gr. smör med mjölet, stuvningen tillsättes och får koka under rörning 5 min., varefter den avsmakas. Serveras till smörgåsbordet, i omelett, krustader, tarteletter o. d.

Är man ej *viss* på, att svampen är äkta, bör den förvällas före tillagningen. (Olläckade flugsvampar, som äro *mycket giftiga,* kunna förväxlas med champinjoner.)



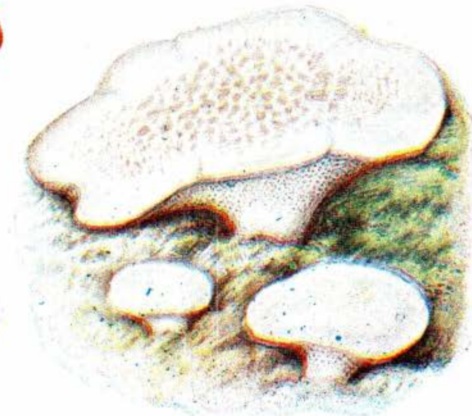
1



2



3



4

1. Trädgårdschampinjon. 2. Snöbollschampinjon. 3. Kantarell.
4. Fårticka.



1



2



3



4

1. Toppmurkla. 2. Stenmurkla. 3. Karl Johanssvamp. 4. Smörsvamp.

757. Konserverade champinjoner.

CHAMPINJONER, som konserverats i vatten, hava betydligt svagare smak än färska, men användas på samma sätt som dessa. De böra fräsas i smör, tills smöret är klart, innan de användas i såser eller stuvningar, och dessa spädas med det spad, vari svampen legat.

758. Kantareller.

DEN ljusgula eller vanliga kantarellen har finare smak än den brandgula. Dessa svampar angripas sällan av insekter, varför de ej erfordra någon grundligare rensning. Foten avskäres något, men skivorna få sitta kvar. Svampen sköljes väl, skäres sönder och förvälles (lägges i kokande, saltat vatten) omkr. 5 min. (spadet användes ej), får avrinna på duk och tillagas som stuvade champinjoner. De kunna även endast stekas i smör och kryddas med salt och peppar samt serveras till smörgåsbordet.

759. Fårtickor.

FÅRTICKAN är en av våra läckraste och användbaraste svampar. Den förekommer i barrskogar och bergstrakter över hela Sverige. Fårtickan har pipigt fruktlager, som icke kan skiljas från den övriga hatten. Svamparna rensas, läggas 1—2 min. i kokande vatten, skäras i skivor och stekas som kalvbräss. De kunna även skäras i bitar och stuvas som champinjoner. Kunna även med fördel torkas eller insaltas.

760. Murklor.

AV murklor finnas två slag, som synes av bifogade svampplanscher: den bruna stenmurklan samt toppmurklan. Båda äro vårsvampar med angenäm smak och doft. De rensas, sköljas ytterst väl, så att all sand och jord avlägsnas, förvällas därefter som kantareller, fräsas i smör 15—20 min., eller tills smöret är klart, kryddas med salt och peppar samt *litet* citronsaft, om så önskas, och serveras till smörgåsbordet eller i såser och stuvningar. De kunna även stuvas som champinjoner.

Svamp. Murklor torkas med stor fördel. De uppträdas på trådar, hängas i varmt, luftigt rum och få torka. Förvaras därefter i tätt slutet kärl, emedan de lätt angripas av mott och mal. Torra murklor vattenläggas omkring 12 tim., sköljas därefter ytterst väl, påsättas i kallt vatten och få koka mjuka, vartill åtgår omkr. 1 tim. Tillagas därefter som färska. Spadet hopkokas och användes att späda svampen med.

761. Carl Johanssvampar (Ätliga rörsoppen).

DENNA svamp är utsökt läcker både rå, då den påminner om mandel eller nötter, och tillagad. Hela svampen är ätbar. Bör helst plockas, då den är halvutvecklad, emedan den är synnerligen omtyckt av insekter. Svampen rensas (på äldre svampar borttagas fröpiporna), varefter den sköljes väl, får avrinna på duk, skäres i strimlor eller bitar och stuvas som champinjoner. Den kan även stuvas i smör, lök, persilja och buljong samt avredas med äggulor.

762. Smörsvampar.

SMÖRSVAMPEN eller mörkgula rörsoppen har ljusgult, välsmakande, något syrligt kött. Den rensas och tillagas som i föregående recept, men är även särdeles lämplig att använda, blandad med andra goda svampar, till svampsoppa och svampbullar.



Bordsbönen. Tavla av Chardin från slutet av sjuttonhundratalet.

MJÖL- OCH GRYNRÄTTER.

Mjöl- och gryn-rätter.

Alla mjöl- och grynrätter skola tillredas med stor omsorg för att bli lättsmälta och välsmakande.

En *mjölsmet*, som skall användas till plättar eller pannkakor, bör tillvispas 2 tim., innan den skall gräddas, för att mjölet skall hinna svälla.

Användes mjölet till avredning, bör det utröras väl med kall vätska eller fräsas 2 min. med smält smör, innan det blandas med den kokande vätskan, och därefter kokas omkr. 5 min.

Gryn böra läggas i *kall* vätska kvällen innan de skola kokas. De påsättas därefter i samma vätska och få koka långsamt och jämnt, med tätt lock, tills de äro fullkomligt mjuka.

763. Plättar (f. 6 pers.).

2—3 ägg
3 dcl. grädde
omkr. 160 gr. mjöl
7 dcl. mjölk
1 tsk. salt (5 gr.)
1 ½ msk. smält smör (30 gr.)

Till plättlaggen: 2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Äggen söndervispas med stålvisp, grädden ihälles, och därefter ivispas mjölet, som helst bör vara siktat. Mjölken spädes på, saltet och smöret tillsättas, och smeten får stå 2 tim. (se sid. 379). Plättlaggen upphettas långsamt, smöret smältes i vattenbad, och därmed penslas laggen. Smeten omröres väl, och därav gräddas tunna, lösa plättar, som uppläggas på varmt fat. Serveras varma med sylt.

764. Äppelplättar (f. 6 pers.).

Samma ingredienser som i föregående recept

Till fyllning: 2 dcl. krossocker
2 dcl. vatten
(½ tsk. finrivet citronskal)
1 lit. lösa äpplen

Till plättlaggen: 2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Plättsmeten beredes som i föregående recept och får stå att svälla. Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som smaksättes med citronskalet, om så önskas. Äpplena skalas, kärnhusen urtagas, varefter äpplena skäras i 3 mm. tjocka skivor, vilka läggas direkt i sockerlagen och kokas till hälften mjuka. Plättlaggen upphettas långsamt. Smöret smältes i vattenbad, och därmed penslas laggen. Smeten omröres väl, och när den är slagen på järnet, lägges en äppelskiva i varje rum, plättarna gräddas på båda sidor, läggas upp på varmt fat, översockras och serveras varma utan sylt.

765. Tunna pannkakor med maräng eller grädde (f. 6 pers.).

3 äggulor
3 dcl. grädde
160—180 gr. mjöl
7 dcl. mjölk
1 tsk. salt (5 gr.)
1 ½ msk. smör (30 gr.)

Till laggen: 2 msk. smör (40 gr.)

Till fyllning och garnering: 2 kkp. sylt (hallon eller jordgubbar)
3 äggvitor
150 gr. florsocker eller
3 dcl. tjock grädde och
½ msk. strösocker (8 gr.)
50 gr. sötmandel

BEREDNING: Äggulorna söndervispas med stålvisp, grädden ihälles, och därefter ivispas mjölet, som helst bör vara siktat. Mjölken spädes på, saltet och smöret tillsättas, och smeten får stå 2 tim. (se sid. 379). En pannkakslagg upphettas långsamt, smöret smältes i vattenbad, och härmed penslas laggen. Smeten omröres väl, och därav gräddas *tunna* pannkakor, som läggas på varandra på varmt fat; varje pannkaka överstrykes tunt med något av sylten, vilken värmts i vattenbad. Pannkakorna skäras i 12 bitar och få avsvalna. Äggvitorna slås till *hårt* skum. Sockret nedsiktas försiktigt i äggviteskummet, marängmassan utbredes över pannkakorna, beströs med den skållade och finhackade mandeln, och kakan får stå i svag ugnsvärme, tills marängen är halvtorr och har vacker ljusgul färg.

Pannkakorna kunna även garneras med grädden, slagen till hårt skum och smaksatt med sockret, beströs med mandeln och serveras genast. Mellan tunna pannkakor kan även bredas vaniljkräm, varefter pannkakorna begjutas med varm körsbärs- eller jordgubbssaft.

766. Glaserade pannkakor (f. 6 pers.).

Samma ingredienser som i föregående recept

Till fyllning och glasering: 2 kkp. fin sylt (hallon eller åkerbär)
50 gr. florsocker

BEREDNING: Pannkakssmeten beredes som i föregående recept. Av smeten gräddas mycket *tunna* pannkakor, vilka bestrykas med varm sylt, avskäras snett vid bägge ändar, skäras mitt itu längs efter, läggas med den runda sidan upp, på plåt, beströs med florsocker, glaseras i het ugn och serveras upplagda på tårtpapper.

767. Tunna pannkakor à la Idun (f. 6 pers.).

4 äggulor
4 dcl. vatten
omkr. 135 gr. mjöl
2 dcl. smält smör (2 hg.)
2 tsk. socker (10 gr.)
4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Äggulorna söndervispas med stålvisp, vattnet påspädes, och därefter ivispas mjölet, som bör vara siktat och väl torkat. Smöret och sockret tillsättas, och sist iröres den till hårt skum slagna grädden. En pannkakslagg upphettas långsamt och smörjes endast till den första pannkakan. Av smeten göras tunna pannkakor, vilka gräddas på båda sidor, vikas dubbla och uppläggas på varmt fat. Serveras med sylt, blandad med vispad grädde, om så önskas.

768. Fraspannkakor (f. 6 pers.).

4 dcl. vatten	2 dcl. smält smör (2 hg.)
omkr. 160 gr. mjöl	4 dcl. tjock grädde
2 tsk. socker (10 gr.)	

BEREDNING: Vattnet och mjölet, som bör vara siktat, sammanvispas väl med stålvisp, och smeten får stå 2 tim. (se sid. 379), därefter tillsättas det smälta samt avsvalnade smöret, sockret och den till hårt skum slagna grädden. En pannkakslagg upphettas långsamt och penslas med smör till den första pannkakan. Av smeten göras tunna pannkakor, som gräddas endast på en sida. När pannkakorna äro ljusbruna, rullas de ihop på laggen med en gaffel. Serveras varma som efterrätt med sylt.

769. Ugnspannkaka (f. 6 pers.).

2—3 ägg	omkr. 160—180 gr. mjöl
1 lit. mjölk	1 tsk. salt (5 gr.)

Till pannan: 2 msk. smör (40 gr.)

BEREDNING: Pannkakssmeten beredes som i n:o 763 och får stå att svälla 2 tim. En stekpanna upphettas långsamt, smöret smältes i vattenbad, och därmed smörjes pannan. Pannkakssmeten omröres väl, och en tredjedel av smeten hälles i pannan, varefter pannkakan gräddas i varm ugn, tills den fått vacker gulbrun färg. Pannkakorna läggas upp på varmt fat, skäras i fyra delar och serveras med sylt.

770. Fläskpannkaka (f. 6 pers.).

4 ägg	omkr. 150 gr. mjöl
1 lit. mjölk	350 gr. lättsaltat sidfläsk

BEREDNING: Äggulorna söndervispas med stålvisp, hälften av mjölken spädes på, mjölet ivispas, och resten av mjölken tillsättes. Smeten får stå 2 tim. för att svälla, varefter de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Fläsket skäres i små tärningar, dessa stekas och upptagas ur sitt flott. Litet av fläskflottet hälles i en annan stekpanna, smeten vispas upp, hälles i pannan, och en del av fläsktärningarna strös över. Pannkakan gräddas i varm ugn, tills den är vackert gulbrun, eller omkr. 20 min. Serveras med socker. Av denna sats fås tre stora pannkakor.

771. Fläskpannkaka à la Idun (f. 6 pers.).

6 ägg, 1/2 del. vatten	6 del. tjock grädde
omkr. 80 gr. mjöl	250 gr. lättsaltat sidfläsk

BEREDNING: Äggen söndervispas med stålvisp; däri vispas vattnet och mjölet, och smeten får stå 1 tim. för att svälla, varefter den till hårt skum slagna grädden tillsättes. Fläsket behandlas och pannkakorna gräddas som i föregående recept. Av denna sats fås två stora pannkakor.

772. Äppelpannkaka (f. 6 pers.).

4 ägg	1 1/2 lit. lösa äpplen
1 lit. mjölk	2 msk. smör (40 gr.)
omkr. 150 gr. mjöl	3 msk. socker (45 gr.)

Till pannan: 1 1/2 msk. smör (30 gr.)

BEREDNING: Pannkakssmeten beredes som i n:o 769. Äpplena skalas, skäras i tunna klyftor och fräsas i smöret jämte sockret, tills de äro till hälften mjuka. En stekpanna upphettas långsamt, penslas med smör, och äpplena iläggas. Smeten vispas kraftigt och hälles över äpplena, varefter pannkakan gräddas i varm ugn, tills den är vackert gulbrun. Den uppstjälpes på runt fat och överströs med socker. Av denna sats fås tre stora pannkakor.

773. Fattiga riddare (f. 6 pers.).

2 ägg	2 tsk. socker (10 gr.)
8 del. mjölk	18 skivor vetebröd (ej nygräddat)
omkr. 60 gr. mjöl	4 msk. smör (80 gr.)

BEREDNING: Av äggen, 4 del. av mjölken, mjölet och sockret beredes en pannkakssmet som i n:o 763. Brödskivorna doppas i resten av mjölken, därefter i smeten och stekas genast vackert gulbruna i smöret. Uppläggas på varmt fat och serveras med sylt.

774. Rika riddare (f. 6 pers.).

24 tunna veteskivor	2 del. äppelmos ell. tutti-frutti
50 gr. sötmandel	3 del. grädde
50 gr. florsocker	2 del. finstötta skorpor
½—1 msk. vatten	4 msk. smör (80 gr.)

BEREDNING: Brödet bör vara gott, men kan gärna vara ett par dagar gammalt. — Mandeln skållas, torkas i ugnen, drives genom mandelkvarn och stötes i stenmortel tillsammans med sockret och vattnet till en fin massa. Mandelmassan bredes på en brödskiva och äppelmoset på den andra, varefter skivorna läggas tillsammans, doppas i grädden, vändas i stötta skorpor och stekas vackert gulbruna i smöret. Serveras varma med socker.

775. Frasvåfflor (f. 6 pers.).

½ lit. extra tjock grädde, söt eller sur	omkr. 175 gr. mjöl
	40 gr. smält smör

Till järnet: ½ msk. smält smör (10 gr.)

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum, mjölet, som bör vara siktat, ivispas, vattnet tillsättes, och smeten får stå på kallt ställe omkr. 1 tim. för att svälla, varefter smöret iröres försiktigt. — För att våfflorna skola bli frasiga och vackra, fordras en jämn eld. — Våffeljärnet uppvärmes så småningom på båda sidor och smörjes med smält smör eller vitt vax. En slev av smeten påhälles, järnet vändes, varvid noga tillses, att den sida av järnet, som är mest het, vändes uppåt under gräddningen. Våfflan tages ur järnet med en gaffel, putsas med sax, lägges på brödgaller i spisen, så att den ej mjuknar. Uppläggas på tårtpapper på varmt fat och serveras med sylt eller kompott eller till kaffe och te.

776. Gräddvåfflor (omkr. 8 laggar).

1 ägg
1 dcl. vatten
150 gr. mjöl
70 gr. smält smör
4 dcl. tjock grädde
1 tsk. socker (5 gr.)

Till järnet: ½ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Ägget och vattnet vispas väl, mjölet siktas och ivispas, och smeten får stå 1 tim. för att svälla. Det avsvalnade smöret tillsättes jämte den med sockret hårt vispade grädden. Våfflorna gräddas och serveras som i föregående recept.

777. Äggvåfflor (omkr. 5 laggar).

210 gr. fint smör
4 ägg
150 gr. socker
150 gr. mjöl
skal och saft av ½ liten citron

Till järnet: ½ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Smöret röres, tills det blir vitt och pösigt, varefter äggulorna, sockret, mjölet och citronskalet tillsättas och massan röres ½ tim. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Våfflorna gräddas och serveras som i n:o 775.

Järnet smörjes endast till de första våfflorna.

778. Gräddmunkar (omkr. 30 st.).

5 dcl. tjock grädde
1 tsk. socker (5 gr.)
omkr. 160 gr. mjöl
1 dcl. vatten

Till munkpannan: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Grädden vispas med sockret till hårt skum. Mjölet siktas och tillsättes tillika med vattnet, litet i sänder, och smeten får stå 1 tim. på kallt ställe, för att mjölet skall svälla. Smöret smältes i vattenbad, munkpannan upphettas långsamt, tills den är het, penslas med smöret, 1 ½ msk. av smeten iläggcs, och munkarna

gräddas vackert gulbruna på båda sidor (vändas med gaffel). Uppläggas på tårtpapper på tårtskål och serveras varma med sylt, som efterrätt, eller till kaffe eller te.

779. Beignet-sufflé (omkr. 30 st.).

1 1/4 dcl. mjölk
60 gr. smör
1/4 tsk. salt

1/2 msk. socker (8 gr.)
75 gr. mjöl
5 hela ägg

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Smör, mjölk och kryddor kokas upp, mjölet tillsättes under kraftig vispning, och smeten får koka, tills den släpper pannan och har gul färg. Kastrullen avlyftes, äggen inarbetas, ett i sänder, och massan röres 5 min. Massan formas med två teskedar, doppade i flottyren, till runda bullar av en valnöts storlek, vilka kokas vackert ljusgula i måttligt het flottyr och uppläggas på sugpapper att avrinna samt översockras. Serveras mycket varma, upplagda på tårtpapper, med chokladsås, sylt eller kompott.

780. Pösmunkar à la Skogshöjd (omkr. 18 st.).

3 1/2 dcl. tunn grädde
1 1/2 msk. socker (23 gr.)
6 bittermandlar
10 sötmandlar

3 1/2 msk. smör (70 gr.)
110 gr. mjöl
3—4 ägg

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: En kastrull med rund botten smörjes med 1/2 msk. av smöret, grädden ihälles, och sockret samt den skållade och rivna mandeln tillsättas. Grädden får koka upp, resten av smöret iägges, och mjölet ivispas med stålvisp. Smeten får därefter koka, tills den släpper pannan. Kastrullen avlyftes, äggen inarbetas, ett i sänder, och smeten röres 10 min. Massan formas med två matskedar till runda bullar av en liten skorpas storlek, vilka kokas vackert gulbruna i flottyr. Munkarna böra formas så släta som möjligt, och ej mer än 3 st. kokas på en gång. — Flottyren får ej vara för het, ty då kunna ej munkarna svälla ut. — De vändas med hålslev, och, då munkarna hava gulbrun färg på båda sidor, upptagas de med hålslev och läggas på sugpapper på varm plåt i spisen. De sockras och serveras varma med sylt, som efterrätt, eller till kaffe eller te.

781. Jäsmunkar (omkr. 20 st.).

1 dcl. gräddmjölk	25 sötmandlar, 6 bittermandlar
1 hg. smält smör	25 gr. pressjäst
1 ägg	omkr. 280 gr. mjöl
1 äggula	1 kkp äppelmos eller röd vinbärsgelé
50 gr. strösocker	

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Mjölken, som bör vara ljum, blandas med smöret, de uppvispade äggen, sockret och den skållade samt rivna mandeln. Mjölet och den i 1 tsk. socker utrörda jästen tillsättas, och degen arbetas, tills den blir smidig och blank, varefter den får stå på varmt ställe att jäsa omkr. 2 tim. Degen omarbetas därefter på bakbordet, utkavlas till 1 cm. tjocklek och uttages med runt mått till kakor, som böra vara omkr. 6 cm. i genomskärning. Mitt på varje kaka lägges litet äppelmos eller vinbärsgelé; kanterna penslas med äggvita och tryckas väl tillsammans. Munkarna ställas på mjölad plåt och få jäsa omkr. 1 1/2 tim. De kokas därefter i måttligt het flottyr, tills de äro genomgräddade och vackert bruna, uppläggas på sugpapper och få avrinna. Översockras och serveras varma till kaffe eller te.

782. Äggstruvor (omkr. 18 st.).

2 ägg	125 gr. mjöl
1 äggula	1 1/2 dcl. tjock grädde
70 gr. strösocker	

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Äggen och sockret vispas med stålvisp 20 min., därefter tillsättas grädden samt mjölet, som bör vara siktat, och smeten omröres väl. I en liten järnkastrull, ej vidare än ett tefat, upphettas flottyren. På samma gång som flottyren lägges i kastrullen, nedsättes struvjärnet däri för att värmas, annars fastnar ej smeten på järnet. När flottyren är het, doppas järnet i smeten och hålles i den heta flottyren, tills struvan fått vacker gulbrun färg, då den lossas med en späcknål och lägges upp och ned på sugpapper att avrinna. Serveras varma och översockrade, om så önskas, till kaffe eller te eller som efterrätt med sylt eller kompott.

Finnes ej struvjärn, hälles 2 msk. av smeten i en tratt och ringlas fram och tillbaka i flottyren, så att den bildar en genombruten kaka efter kastrullens storlek. Då struvan fått vacker gulbrun färg på undre sidan, vändes den med flottyrslev, och när den är jämn i färgen, uppläggges den på sugpapper, över en käpp, om så önskas, så att struvan blir böjd.

783. Sockerstruvor (omkr. 30 st.).

7 äggvitor	2 hg. socker
1 äggula	150—160 gr. mjöl

BEREDNING: Äggvitorna och äggulan röras med sockret till lätt skum, varefter mjölet, som bör vara siktat, tillsättes och smeten arbetas väl. Struvorna beredas därefter som i föregående recept. Serveras till kaffe eller te.

784. Äppelkransar (f. 12 pers.).

	$^3/_4$ kg. goda, stora äpplen	1 dcl. vatten
	150 gr. krossocker	(1 msk. vitt vin)
Frityrdeg:	125 gr. mjöl	1 msk. socker (15 gr.)
	$1^1/_4$ dcl. tunn grädde	$^1/_4$ tsk. salt
	2 äggulor	2 kardemummor
	25 gr. smält smör	1 äggvita
Till kokning:	1 kg. flottyr	1 dcl. strösocker (85 gr.)
	2 ark sugpapper	

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som blandas med vinet, om så önskas. Äpplena skalas, skäras i $^1/_2$ cm. tjocka skivor, som befrias från kärnhusen med en kärnhusuttagare och få ligga i sockerlagen omkr. 2 tim., under det de försiktigt vändas 3—4 ggr. Äppelskivorna torkas därefter väl i en duk, annars fastnar ej degen på dem.

Till frityrdegen siktas mjölet i en bål, däri nedröras grädden, äggulorna, det skirade smöret och kryddorna. Sist tillsättes den till hårt skum slagna äggvitan. Äppelskivorna tagas med gaffel och doppas i degen, som fullständigt måste täcka dem. De läggas därefter i het flottyr och få koka, tills de hava vacker ljusbrun färg på båda sidor. Kransarna upptagas med gaffel, läggas på sugpapper att avrinna, översockras och serveras mycket varma som efterrätt eller till kaffe eller te.

785. Blodplättar (f. 6–8 pers.).

60–70 gr. finstötta skorpor
4 dcl. mjölk
1/2 lit. blod
2 msk. sirap
3 msk. smält smör (60 gr.)
1 msk. salt (15 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
1 tsk. ingefära
1/2 tsk. finstött mejram
(1 finhackad rödlök
1/2 msk. smör, till löken)

Till laggen: 3 msk. smör (60 gr.)

BEREDNING: Skorporna läggas i mjölken och få stå 1 tim. för att svälla. Blodet silas genom hårsikt, vispas väl och blandas med skorpmassan. Sirapen, smöret och kryddorna tillsättas jämte löken, om så önskas, och smeten omröres väl. En plättlagg upphettas långsamt, smöret smältes i vattenbad, och därmed penslas laggen. Smeten omröres väl, och därav gräddas tunna plättar, som uppläggas på varmt serveringsfat. Serveras med smält smör och lingonsylt.

786. Blodpudding (f. 6 pers.).

1/2 lit. blod
4 dcl. mjölk eller svagdricka
2–3 msk. sirap
omkr. 210 gr. sammalet rågmjöl
3 msk. finhackad njurtalg, smör eller flottyr
1 1/2 msk. salt (23 gr.)
1/2 tsk. vitpeppar
1/2 tsk. ingefära
1/2 tsk. finstött mejram
1 finhackad rödlök
1 msk. smör, till löken

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Blodet silas, vispas väl och blandas med mjölken eller drickat och sirapen. Mjölet ivispas, njurtalgen, kryddorna och den i smöret frästa löken tillsättas, och smeten prövas, om den är lagom kryddad och lagom tjock genom att grädda litet därav i en stekpanna.

En puddingform med lock smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Formen fylles till två tredjedelar med smeten, locket pålägges, och puddingen kokas i vattenbad ovanpå spisen omkr. 2 1/2–3 tim. Med en vispkvist prövas, om puddingen är genomkokt. Serveras med smält smör och lingonsylt.

787. Kroppkakor (f. 6—8 pers.).

2 lit. potatis
1 ägg
2 äggulor
225—250 gr. mjöl
2 tsk. salt (10 gr.)

2 hg. rimsaltat sidfläsk
150 gr. rökt skinka
1 *liten* finhackad rödlök
1/4 tsk. vit- eller starkpeppar

Till kokning: 4 lit. vatten | 3 msk. salt (45 gr.)

BEREDNING: Potatisen sköljes och borstas ren, råskalas och kokas nätt och jämnt mjuk. Vattnet avhälles väl, och potatisen får stå omkr. 10 min. med springa på locket, så att vattenångan bortgår, varefter den pressas genom purépress och får kallna. Ägget och äggulorna vispas upp och tillsättas jämte 2 hg. av mjölet och saltet. I det övriga mjölet arbetas degen helt litet på bakbordet och utrullas till en avlång bulle, som avskäres i bitar; dessa rullas därefter som skorpor. Fläsket och skinkan brynas, tillsammans med löken, om så önskas, och kryddorna tillsättas. I varje kroppkaka göres en fördjupning, som fylles med flästärningar, varefter kakan igentryckes väl. Kroppkakorna påsättas i kokande, saltat vatten och få sakta koka med lock omkr. 10 min. Prövas med en vispkvist, om de äro färdiga. Uppläggas med hålslev och serveras varma med smält smör.

Bäst är att provkoka en kroppkaka, innan de övriga göras färdiga, för att utröna, om degen är lagom fast.

788. Stuvade makaroner (f. 6 pers.).

1 1/2 hg. goda makaroner
2 lit. kokande vatten
1 msk. salt (15 gr.)

Vit sås: 2 msk. smör (40 gr.)
4 msk. mjöl (40 gr.)
4 dcl. kokande mjölk
salt, socker, (1/2 msk. riven ost)

BEREDNING: Makaronerna brytas i 4 cm. långa bitar, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka, eller omkr. 20 min. De upphällas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna.

Till såsen fräsas smör och mjöl 3 min., mjölken spädes på, och såsen får koka 5 min. Makaronerna iläggas och värmas i såsen. Stuvningen avsmakas med salt, socker och litet riven ost, om så önskas. Serveras till kötträtter.

789. Pudding av makaroner (f. 6 pers.).

1 1/2 hg. goda makaroner	1/2 msk. salt (8 gr.)
2 lit. vatten } till kokning	1/4 tsk. vitpeppar
1 msk. salt (15 gr.) } till kokning	(1 msk. riven ost)
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	

Äggstanning: 4 ägg	1/2 tsk. socker
1/2 tsk. salt	4 dcl. mjölk

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Makaronerna behandlas och kokas som i föregående recept, läggas i en pajform, varvvis med smöret, fördelat i små flockar, kryddorna och osten, om så önskas.

Till äggstanningen vispas äggulorna väl med kryddorna och mjölken, varefter de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Äggstanningen hälles över makaronerna, och puddingen gräddas i god ugnsvärme, tills den är stannad och har gulbrun färg. Serveras till stekt kött eller bräckt skinka.

790. Makaronikroketter (f. 6 pers.).

60 gr. goda makaroner	1/2 msk. salt (8 gr.)
1 lit. vatten	

Vit sås: 3 msk. smör (60 gr.)	1/2 tsk. salt (3 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)	*litet* vitpeppar
3 dcl. grädde	(1/2 msk. riven ost)
1 äggula	

Till panering: 2 msk. mjöl (20 gr.)	1 tsk. matolja
1 ägg	1 1/2 dcl. stötta skorpor
1/2 tsk. salt (3 gr.)	

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Makaronerna brytas i bitar, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka mjuka, eller omkr. 20 min. De upphällas i durkslag, överspolas med kallt vatten, få avrinna på duk och skäras i 2 mm. tjocka ringar. Smör och mjöl fräsas 2 min., grädden spädes på, och såsen får koka 5 min., makaronerna

iläggas, stuvningen avredes med äggulan och avsmakas med kryddorna och osten, om så önskas. Stuvningen utbredes på ett flatt fat, smort med smör, bestrykes med litet smör för att ej torka och får kallna. Massan delas därefter i mindre delar — varje del bör väga omkr. 35 gr. — vilka rullas avlånga på mjölat bakbord. Kroketterna doppas i de hårt vispade äggen, blandade med matoljan och smaksatta med kryddorna, rullas därefter i de stötta och siktade skorporna och få ligga 1 tim. att hårdna. De kokas gulbruna i het flottyr (se n:o 44) och läggas på sugpapper att avrinna. Serveras till stekt kött.

791. Mannagrynskroketter (f. 6—8 pers.).

1 ½ del. mannagryn (114 gr.)	1 tsk. salt (5 gr.)
1 msk. smör (20 gr.)	1 tsk. socker (5 gr.)
7 del. mjölk	1—2 tsk. riven ost
1 ägg, 1 äggula	

Till panering: 1 msk. smält smör (20 gr.)	1 msk. stötta skorpor (½ msk. riven ost)

BEREDNING: Grynen läggas i sikt, överspolas med kallt vatten och få avrinna. En kastrull smörjes med ½ msk. av smöret, mjölken ihälles och får koka upp, grynen ivispas, varefter gröten röres med slev, tills den tjocknat, då den flyttas över svagare eld och får sakta koka omkr. 20 min., under det den ofta omröres. Gröten upphälles, blandas genast med resten av smöret och får avsvalna, varefter de uppvispade äggen, kryddorna och den rivna osten tillsättas. Ett flatt fat smörjes med smör, massan utbredes därpå omkr. 2 cm. tjockt och får stå 2—3 tim. på is att kallna. Med runt mått uttagas små runda kakor, som läggas på smord plåt, penslas med smör, beströs med en blandning av de stötta skorporna och den rivna osten och gräddas vackert gulbruna i varm ugn. Serveras till stekt kött, t. ex. rensadel.

792. Mannagrynskräm (f. 6 pers.).

1 ½ del. mannagryn (114 gr.)	1 ½ msk. socker (23 gr.)
2 msk. smör (40 gr.)	skalet av ½ citron
1 lit. mjölk	2—3 äggulor
½ tsk. salt (3 gr.)	

BEREDNING: Grynen behandlas och gröten kokas som i föregående recept, men bör koka omkr. $^3/_4$ tim. Då grynen äro mjuka, tillsättas resten av smöret, kryddorna, citronskalet och de uppvispade äggulorna, varefter krämen får sjuda. Uppslås i karott och garneras, när den är kall, med sylt eller gelé. Serveras med grädde, mjölk eller saftsås.

793. Mannagrynspudding (f. 6 pers.).

150 gr. mannagryn	2 msk. socker (30 gr.)
3 msk. smör (60 gr.)	20 sötmandlar, 10 bittermandlar
1 $^1/_4$ lit. mjölk	40 gr. vanliga russin
$^1/_2$ tsk. salt (3 gr.)	3 ägg

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Grynen behandlas och gröten kokas som i n:o 791 men är färdig efter 20 min., då den upphälles, och resten av smöret tillsättes genast jämte kryddorna, den skållade och malda mandeln samt de väl sköljda, förvällda och urkärnade russinen. När gröten är kall, iröras de uppvispade äggulorna och de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i smord och brödbeströdd pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 tim. Serveras, genast den tagits ur ugnen, med sylt, kompott eller saftsås.

794. Kokt ris (f. 6—8 pers.).

2 dcl. karolina-risgryn (2 hg.)	1 $^1/_2$ msk. salt (23 gr.)
3 lit. vatten	75 gr. smör

BEREDNING: Risgrynen sköljas i kallt vatten, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka livligt 15 min., varefter de upphällas i durkslag, överspolas med kallt vatten och få avrinna. Grynen läggas i en kastrull, smöret fördelas i flockar och blandas i grynen med gaffel. Locket lägges på kastrullen, som därefter får stå i varm ugn omkr. 15 min., varunder grynen ofta omröras med gaffel. Serveras till ägg, kall fisk, kokt kött och höns. Risgrynen kunna även kokas, *i buljong*, behandlas då på samma sätt, men

skållas i hett vatten, innan de läggas i den kokande buljongen. Mindre vätska användes, och smöret kan uteslutas. Då risgrynen skola kokas *i mjölk,* sköljas de i kallt vatten, skållas i hett vatten, upphällas i durkslag, överspolas med kallt vatten, få avrinna och påsättas därefter i kokande mjölk och få koka mjuka, vartill åtgår omkr. 2—2 1/2 tim.

795. Indiskt ris (f. 6—8 pers.).

2 dcl. patna-risgryn (2 hg.)	1 1/2 msk. salt (23 gr.)
3 lit. vatten	

BEREDNING: Risgrynen sköljas väl i kallt vatten, få avrinna, påsättas i kokande, saltat vatten och få koka livligt 15 min.; vattnet avhälles, och kastrullen fylles med kallt vatten, vari risgrynen skakas, så att de skiljas från varandra. De upphällas i durkslag, få avrinna, uppstjälpas på duk, lagd på sikt, och få stå i måttligt varm ugn 15 min., varunder de ofta omröras med gaffel, för att vattnet skall avdunsta. Serveras till kött, garnerat med persilja.

796. Riskroketter (f. 6 pers.).

1 1/2 dcl. risgryn (150 gr.)	1 tsk. salt (5 gr.)
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	2 msk. socker (30 gr.)
1 lit. mjölk	30 sötmandlar, 6 bittermandlar
1 ägg, 1 äggula	skalet av 1/2 citron, finrivet

Till panering: 2 msk. mjöl (20 gr.)	1 tsk. matolja
1 ägg	1 1/2 dcl. stötta skorpor
1/2 tsk. salt	

Till kokning: 1 kg. flottyr

BEREDNING: Risgrynen sköljas i kallt vatten, skållas i hett vatten, upphällas i sikt, överspolas med kallt vatten och få avrinna. En kastrull smörjes med 1/2 msk. av smöret, mjölken ihälles och får koka upp, grynen iläggas och få sakta koka, tills de äro mjuka, eller omkr. 1/2 tim. Gröten upphälles, blandas genast med resten av smöret och får avsvalna, varefter de uppvispade

äggen, kryddorna, den skållade och malda mandeln tillsättas. Massan behandlas och kroketterna kokas som i n:o 790. Översockras och serveras med sylt eller kompott som efterrätt. Gröt.

797. Ris med kakao (f. 6 pers.).

1 $^1/_2$ dcl. karolina-risgryn (150 gr.)	75—100 gr. sockrad blockchoklad
$^1/_2$ lit. vatten	socker
$^1/_2$ lit. kokande grädde	

BEREDNING: Grynen sköljas, skållas i hett vatten, påsättas i kokande vatten och få koka 15 min., varefter grädden spädes på. Chokladen smältes i vattenbad och tillsättes i gröten, som därefter får sakta koka, tills grynen äro fullkomligt mjuka, eller omkr. 1 tim. Gröten avsmakas med socker, upphälles i geléskål och serveras med vispad grädde.

798. Risgrynspudding (f. 6 pers.).

2 dcl. karolina-risgryn (2 hg.)	2 msk. socker (30 gr.)
3 msk. smör (60 gr.)	20 sötmandlar, 10 bittermandlar
1 $^1/_2$ lit. mjölk	40 gr. vanliga russin
$^1/_2$ tsk. salt (3 gr.)	3 ägg

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Risgrynen behandlas och kokas som i n:o 794. Gröten upphälles och blandas genast med det kalla smöret, kryddorna, den skållade och malda mandeln samt de väl sköljda, förvällda och urkärnade russinen. När gröten är kall, iröras äggulorna och de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i smord och brödbeströdd pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 tim. Serveras varm med sylt, kompott eller saftsås.

GRÖT.

799. Krämgröt (f. 6 pers.).

3 msk. smör (60 gr.)	$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)
1 lit. mjölk	2 tsk. socker (10 gr.)
2 dcl. vetemjöl (1 hg.)	2 äggulor

BEREDNING: Två msk. av smöret smältas i en kastrull, mjölken ihälles, mjölet ivispas, och gröten får under vispning koka 15 min. Kryddorna och de uppvispade äggulorna tillsättas, och gröten får sjuda. Sist iröres resten av smöret, och gröten serveras med grädde, mjölk eller saftsås.

800. Smörgröt (f. 6 pers.).

1 lit. mjölk
80 gr. smör
115 gr. mjöl
$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)

BEREDNING: Mjölken kokas upp. Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken spädes på, litet i sänder, under röring, och gröten får koka 15 min. Avsmakas med salt och serveras med mjölk.

801. Mannagrynsgröt (f. 6 pers.).

2 del. mannagryn (152 gr.)
1 $^1/_2$ msk. smör (30 gr.)
1 $^1/_4$ lit. mjölk
1 tsk. salt (5 gr.)
2 tsk. socker (10 gr.)
4 bittermandlar
10 sötmandlar

BEREDNING: Mannagrynen läggas i sil, överspolas med kallt vatten och få avrinna. Hälften av smöret smältes i en kastrull, mjölken ihälles och får koka upp, grynen ivispas, och gröten får, under vispning, koka, tills den tjocknat, då den flyttas på svagare eld och får sakta koka omkring 1 tim. Gröten avsmakas med kryddorna, den skållade och malda mandeln samt resten av smöret. Serveras med grädde eller mjölk.

802. Rågmjölsgröt (f. 6 pers.).

1,3 lit. vatten
4 del. sammalet rågmjöl (2 hg.)
1 msk. salt (15 gr.)

BEREDNING: Vattnet kokas upp med saltet, mjölet ivispas kraftigt under full kokning, och gröten får därefter sakta koka med lock omkr. 1 tim. Avsmakas med mera salt, om så önskas, och serveras med mjölk.

803. Korngrynsgröt på vatten (f. 6 pers.).

2 1/2 lit. vatten	1 msk. salt (15 gr.)
3 dcl. fina krossgryn (240 gr.)	4 msk. smör (80 gr.)

BEREDNING: Vattnet kokas upp, de sköljda grynen tillsättas under stark vispning, så att grynen ej klimpa sig. Gröten får därefter sakta koka med tätt slutet lock, tills grynen äro fullkomligt mjuka, eller 3—4 tim., under det gröten ofta omröres, så att den ej bränner vid. Avsmakas med saltet och det kalla smöret och serveras med mjölk.

804. Korngrynsgröt på mjölk (f. 6 pers.).

1 1/2 msk. smör (30 gr.)	2 1/2 dcl. fina krossgryn (2 hg.)
2 1/2 lit. mjölk	1/2 msk. salt (8 gr.)

BEREDNING: Smöret smältes i en kastrull, mjölken ihälles och får koka upp, de sköljda grynen tillsättas under stark vispning, så att grynen ej klimpa sig. Gröten får därefter sakta koka med tätt slutet lock, tills grynen äro fullkomligt mjuka, eller 3—4 tim., under det gröten ofta omröres, så att den ej bränner vid. Spädes med kokande mjölk, om så behöves. Avsmakas med saltet och serveras med mjölk.

805. Havregrynsgröt I (f. 6 pers.).

3 dcl. vanl. havregryn (225 gr.)	1/2 lit. grädde
1/2 msk. smör (10 gr.)	1/2 msk. salt (8 gr.)
1 lit. vatten	

BEREDNING: Grynen läggas i sil, överspolas med kallt vatten och få avrinna. Smöret lägges i en kastrull, vattnet ihälles, de sköljda grynen iläggas och få stå omkr. 12 tim. för att svälla. Gröten får koka upp under rörning och får därefter sakta koka med tätt slutet lock, tills grynen äro fullkomligt mjuka, eller omkr. 3 tim. — Mot slutet av kokningen spädes med grädden. — Avsmakas med salt och serveras med mjölk.

806. Havregrynsgröt II (f. 6 pers.).

5 dcl. ångprep. havregryn (2 hg.)	3 dcl. grädde
1/2 msk. smör (10 gr.)	1/2 msk. salt (8 gr.)
1 lit. vatten	

BEREDNING: Grynen sköljas och få avrinna. Smöret lägges i en kastrull, vattnet ihälles, grynen iläggas och få stå över natten för att svälla. Gröten får koka upp under rörning och får därefter sakta koka med tätt slutet lock, tills grynen äro fullkomligt mjuka, eller omkr. 1 tim. — Mot slutet av kokningen spädes med grädden. — Gröten avsmakas med salt och serveras med mjölk eller grädde. Vattenläggas ej grynen över natten, bör gröten koka 1 1/2—2 tim. Grädden kan uteslutas och gröten kokas på enbart vatten, eller på enbart mjölk, om så önskas.

807. Risgrynsgröt (f. 6 pers.).

2 dcl. risgryn (2 hg.)	2 1/2 lit. mjölk
2 msk. smör (40 gr.)	2 tsk. salt (10 gr.)

BEREDNING: Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, överspolas med kallt vatten och få avrinna. Hälften av smöret smältes i en kastrull, mjölken ihälles och får koka upp, grynen iröras, och gröten får därefter sakta koka, tills grynen äro fullkomligt mjuka, eller omkr. 3 tim. Gröten omröres ofta, så att den ej bränner vid, och spädes med mera mjölk, om så behöves. Gröten avsmakas med saltet och resten av smöret och serveras med mjölk.

808. Julgröt (f. 6 pers.).

2 dcl. karolina-risgryn (2 hg.)	4 dcl. tjock grädde
1 1/4 lit. vatten	1 msk. salt (15 gr.)
75 gr. smör	1 msk. socker (15 gr.)

BEREDNING: Risgrynen sköljas, skållas, påsättas i kokande vatten och få koka, tills de äro mjuka, eller omkr. 1 tim. Då tillsättes det kalla smöret och den till hårt skum slagna grädden, varefter gröten uppbettas, men den får ej koka. Gröten avsmakas med salt och socker och serveras med god mjölk.

809. Sjuskinnsgröt (f. 6 pers.).

1 lit. överbliven risgryns- eller korngrynsgröt
50 gr. strösocker
2 tsk. stött kanel

Till fatet: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Ett eldfast fat smörjes med smöret. Ett varv av gröten lägges därpå och överströs tjockt med sockret, blandat med kanelen. En pannkaksspade glödgas, och därmed brynes sockret, varefter åter ett varv gröt pålägges, beströs med socker och brynes. På samma sätt förfares, tills det blir 7 varv, därav namnet. Översta varvet socker brynes ej med pannkaksspaden; fatet insättes i stället i het ugn, så att sockret blir vackert brunt och gröten genomhet. Serveras med mjölk.

810. Risgrynsgröt med frukt (f. 6 pers.).

$1^1/_2$ dcl. karolina-risgryn (150 gr.)
1 lit. vatten
$1^1/_2$ lit. färska eller $1^1/_2$ hg. torkade äpplen eller $^1/_2$ lit. inlagda krusbär
$1^1/_2$—2 dcl. krossocker
(1—2 msk. punsch)

BEREDNING: Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, få avrinna och påsättas i kokande vatten. Äpplena skalas, skäras i fina klyftor och tillsättas jämte sockret, när gröten kokat omkr. 15 min. Gröten får därefter sakta koka, tills grynen och äpplena äro fullkomligt mjuka, eller omkr. $1^1/_2$ tim., under det den ofta omröres, så att den ej bränner vid. Gröten avsmakas med mera socker, om så behöves, och punschen tillsättes, om så önskas. Serveras med grädde eller mjölk.

Användas torkade äpplen, sköljas dessa och läggas i blöt i 2 dcl. vatten, omkr. 12 tim., innan de skola kokas. I stället för äpplen kunna inlagda krusbär användas och gröten för övrigt kokas på samma sätt.

Till denna gröt kunna även krossgryn användas.

811. Rismjölsgröt (f. 6 pers.).

1 hg. rismjöl
1 lit. mjölk eller vatten
1 msk. smör (20 gr.)
6 sötmandlar, 4 bittermandlar
$^1/_2$ msk. salt (8 gr.)
2 tsk. socker (10 gr.)

BEREDNING: Mjölet utröres med 3 dcl. av mjölken och får stå 1 tim. för att svälla. Smöret smältes i en kastrull, resten av mjölken kokas upp, 1 kkp därav hälles i avredningen, som tillsättes i den kokande mjölken under stark vispning. Gröten får därefter koka under rörning omkr. 10 min. — Spädes med kokande mjölk, om så behöves. — Gröten avsmakas med de skållade och malda mandlarna, salt och socker. Serveras med mjölk eller saftsås.

812. Grahamsgröt (f. 6 pers.).

1,3 lit. vatten
1 msk. salt (15 gr.)
3 dcl. grahamsmjöl (165 gr.)

BEREDNING: Vattnet kokas upp med saltet, mjölet ivispas, och gröten får därefter sakta koka med lock omkr. 3/4 tim. Avsmakas med mera salt, om så önskas, och serveras med grädde eller mjölk.

813. Stekt gröt (f. 6 pers.).

1 lit. överbliven gröt av korn-, havre- eller risgryn
1 1/2 dcl. vetemjöl eller stötta skorpor
2 1/2 msk. smör (50 gr.)

BEREDNING: Gröten skäres i 2 cm. tjocka skivor, vilka vändas i mjöl eller stötta skorpor och stekas sakta, vackert gulbruna i smöret. Gröten uppläggges på varmt fat och serveras med mjölk.



Måltid i det fria. Tavla av Lancret från början av sjuttonhundratalet.

EFTERRÄTTER.

Frukträtter.

814. Rabarberkompott (f. 6 pers.).

3 dcl. strösocker (255 gr.)
2 dcl. vatten

6 vackra rabarberstjälkar (omkr. 9 hg.)

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar, simmig lag. — Rabarberstjälkar av medelstorlek äro bäst. — Rabarbern sköljes, torkas, skalas tunt och skäres i 3 cm. långa bitar. De tjockaste bitarna läggas först i sockerlagen och få koka, tills de äro mjuka, men få ej falla sönder. Bitarna upptagas, med silvergaffel, allteftersom de bli mjuka och läggas i kompottskålen. — De mindre bitarna tåla knappast koka upp, förrän de äro mjuka. — Lagen kokas därefter, tills den är simmig och hälles över rabarbern.

Serveras kall med vispad grädde.

Frukträtter.

815. Krusbärskompott (f. 6 pers.).

3 del. strösocker (255 gr.)
1 del. vatten

1 lit. halvmogna, gröna, tunnskaliga krusbär (omkr. 5 hg.)

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar, simmig lag. Krusbären snoppas, sköljas väl och få avrinna på duk. De läggas i sockerlagen och få koka, tills de börja spricka, men få ej koka sönder. Krusbären uppläggas med hålslev i kompottskål, lagen kokas därefter, tills den är simmig, och hälles över bären. Kompotten serveras kall med vispad grädde.

816. Bärkompott (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. jordgubbar, hallon, åkerbär, hjortron ell. urkärnade körsbär

1 1/2 del. strösocker (128 gr.)

BEREDNING: Bären, som böra vara nyplockade, rensas, sköljas hastigt i silfat och få väl avrinna. De läggas därefter, varvtals med sockret, i kompottskål; varje varv bär bestänkes med friskt vatten. Bären få därefter stå 2—3 tim. för att safta sig. Serveras med vispad eller frusen grädde.

817. Blåbärskompott (f. 6 pers.).

1 1/2 del. strösocker (128 gr.)
2 del. vatten

1 lit. blåbär

BEREDNING: Av vattnet och sockret kokas en tunn, klar lag. Blåbären rensas, sköljas i silfat och få väl avrinna, varefter de läggas i sockerlagen och få koka 4—5 min. Upptagas med hålslev och läggas i varm kompottskål. Lagen kokas därefter, tills den är simmig, och hälles genast över bären. Serveras kall med vispad grädde.

Av lika delar blåbär och hallon, med samma proportioner socker och vatten som ovanstående, kokas en utsökt god kompott.

818. Plommonkompott (f. 6 pers.).

2 hg. toppsocker, 1 1/2 del. vatten
1 1/2 lit. gula, röda ell. gröna plommon

2 msk. strösocker (30 gr.)

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar, simmig lag, som får kallna. Plommonen skalas, klyvas, urkärnas, läggas direkt i sockerlagen, överströs med strösockret och få stå 2—3 tim. — Hälften av kärnorna krossas, mandlarna läggas i kokande vatten och skalas. — Plommonen uppläggas med hålslev, och lagen kokas, tills den är simmig, då frukten och mandlarna iläggas och få koka 2—3 min. Kompotten upphälles i varm kompottskål och serveras kall med vispad grädde.

819. Melonkompott (f. 6 pers.).

½ kg. melon
2 del. strösocker (170 gr.)
1 del. vatten
1—2 msk. fin rom
saften av ½ citron

BEREDNING: Melonen, som bör vara mogen, skäres i 1 cm. tjocka skivor, och dessa skäras i 5 cm. långa bitar. Den skurna melonen lägges i 1 lit. kokande vatten och får koka 2—3 min., varefter den upptages med hålslev och får rinna av på duk. Av socker, vatten, rom och citronsaft kokas en klar, simmig lag, melonen ilägges och får koka, tills den är mjuk och klar. Den upplägges då i kompottskål, varefter lagen hopkokas, om så önskas, och överhälles. Serveras kall med biskvier.

820. Äppelkompott (f. 6 pers.).

2 hg. toppsocker, 4 del. vatten
1½ lit. goda, syrliga äpplen (omkr. 8 hg.)
saften av ½ citron ell. 2 msk. ättika

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar, lag som får kallna. Äpplena sköljas, torkas, skalas tunt, skäras i 4—6 delar, alltefter storleken, och kärnhusen bortskäras. Äpplena läggas, alltefter som de skäras sönder, i 1½ lit. vatten, tillsatt med citronsaften eller ättikan. Endast så många äppelklyftor, som få rum på ytan av sockerlagen, upptagas i sänder, få rinna av på duk, läggas i sockerlagen och få koka nätt och jämnt mjuka, vilket prövas med en vispkvist. De uppläggas med hålslev på flatt fat och få kallna. Lagen tillsättes med mera socker och vatten, om så behöves. — När alla äppelklyftorna äro kokta, hopkokas lagen,

 om den är tunn. Äpplena läggas i kompottskål, lagen silas och överhälles, och kompotten garneras, om så önskas, med äppel-, vinbärs- eller krusbärsgelé. Serveras kall med vispad grädde.

821. Päronkompott.

PÄRONKOMPOTT beredes som äppelkompott, men päronen skäras ej sönder eller endast klyvas, och litet mindre socker användes.

822. Aprikoskompott (f. 6 pers.).

3 hg. torkade aprikoser	1 1/2 del. vatten
1 del. strösocker (85 gr.)	

BEREDNING: Aprikoserna sköljas väl i flera ljumma vatten och få avrinna på duk. De läggas därefter varvtals med sockret i en emaljerad syltgryta, vattnet tillsättes, och frukten får stå på varmt ställe till följande dag. Aprikoserna få då ett uppkok och uppläggas med hålslev i kompottskål. Lagen tillsättes med mera socker, om så önskas, kokas, tills den är simmig och hälles över frukten. Kompotten serveras kall med vispad grädde.

823. Katrinplommonkompott (f. 6 pers.).

4 hg. fina katrinplommon (omkr. 36 st.)	1/2 lit. vatten
	3 msk. socker (45 gr.)

BEREDNING: Plommonen sköljas ytterst väl i flera ljumma vatten och få ligga i kallt vatten över natten. Vattnet avhälles och kokas upp med sockret, plommonen iläggas och få koka med lock, tills de äro mjuka och utsvällda, eller omkr. 10 min. De läggas i kompottskål, och lagen kokas, tills den är simmig, eller avredes med 1 tsk. (5 gr.) potatismjöl och hälles över plommonen. Serveras kall med vispad grädde.

824. Apelsinkompott (f. 6 pers.).

2 1/2 del. strösocker (213 gr.)	6 vackra apelsiner
1 del. vatten	

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar, simmig lag, som får kallna. Apelsinerna skalas, den vita hinnan borttages noga, varefter frukten delas i klyftor eller skäres i skivor och urkärnas. Frukten lägges i kompottskål, sockerlagen hälles över, och kompotten får stå på is 1 tim., innan den serveras.

825. Banankompott (f. 6 pers.).

3 hg. socker	1/2 vaniljstång
3 dcl. vatten	9 bananer

BEREDNING: Sockret och vattnet kokas med vaniljen, i emaljerad järngryta, till en klar, tunn lag. Bananerna skalas, klyvas, om så önskas, läggas i sockerlagen, locket påläggas, och bananerna få ligga i lagen, som bör hållas vid + 90°, tills de äro klara och mjuka, men få ej koka. De uppläggas i kompottskål, lagen hopkokas, om så önskas, och överhälles. Serveras med biskvier eller mandelspån.

826. Blandad kompott.

FRUKTER, kokta var för sig, enligt ovannämnda beskrivningar kunna uppläggas prydligt i kompottskål och överhällas med den blandade, hopkokta sockerlagen. Serveras med frusen eller vispad grädde.

827. Artistkompott (f. 6 pers.).

2 1/2 dcl. klar, *simmig* sockerlag	2 apelsiner
1 dcl. champagne ell. vitt portvin	1 1/2 hg. blå ell. gröna vindruvor
2—3 vackra, goda äpplen } färska	6 ränklor (kompott)
2—3 goda, lösa päron } färska	3 msk. körsbärssylt ell. kompott
2—3 bananer	

BEREDNING: Sockerlagen (se sockerlag till kompott) blandas med vinet i kompottskål. Äpplena och päronen skalas, skäras i jämna, vackra klyftor, befrias från kärnhusen och läggas i sockerlagen. Bananerna skalas, skäras i 1/2 cm. tjocka skivor på snedden, apelsinerna skalas, den vita hinnan borttages noga, varefter de fördelas i klyftor eller skäras i skivor, urkärnas och läggas jämte bananerna i kompottskålen. Vindruvorna klippas

 av stjälkarna, sköljas, torkas i duk och blandas, tillika med plommonen och körsbären, med den övriga frukten. Kompotten omröres försiktigt och får stå på is omkr. 2 tim. Serveras med biskvier eller mandelspån.

828. Glaserade vinbär (f. 6 pers.).

1 lit. stora, vackra klasar av röda eller vita vinbär
2 äggvitor
$1 \frac{1}{2}$ dcl. strösocker (128 gr.)

BEREDNING: Klasarna läggas i silfat, överspolas med kallt vatten och få avrinna på duk. Äggvitorna vispas till *lätt* skum. Vinbärsklasarna doppas först i äggvitan, därefter i sockret, tills de äro jämnt glaserade, uppläggas på sikt och få stå i *svag* ugnsvärme, tills de äro torra. Serveras som dessert eller till bylfé.

829. Bär med gräddskum (f. 6 pers.).

3 hg. stora, vackra hallon eller jordgubbar
socker, efter smak
$\frac{1}{2}$ lit. extra tjock grädde

BEREDNING: Bären, som böra vara nyplockade, passeras genom hårsikt. Socker efter smak tillsättes. Grädden vispas till hårt skum och nedröres försiktigt i fruktpurén. Massan uppslägges högt i kompottskål och serveras genast med mandelspån, maränger eller makroner.

830. Äppelpyramid (f. 6 pers.).

250 gr. strö- eller toppsocker
3 dcl. vatten
12 goda, jämnstora äpplen
25 gr. sötmandel

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som får kallna. Äpplena sköljas, torkas, skalas, och kärnhusen urtagas med bleckrör. Äpplena läggas direkt i sockerlagen och få koka, tills de äro lösa och klara, då de upptagas med hålslev och uppläggas i pyramid på geléskål. — Om så önskas, fyllas hålen efter kärnhusen med äppel- eller röd vinbärsgelé. — Mandeln skållas, skäres i fina tärningar, vilka rostas lätt i ugnen och strös över pyramiden. Serveras varm eller kall med vispad grädde. Serveras pyramiden kall, kan den, om så önskas, garneras med 3 dcl. grädde, slagen till hårt skum.

831. Äpplen med maräng (f. 6 pers.).

10—12 lösa, syrliga äpplen
2 msk. smör (40 gr.)
1 1/2—2 dcl. strösocker (128—170 gr.)

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

Marängmassa: 3 äggvitor
105 gr. florsocker

BEREDNING: Äpplena sköljas, torkas, skalas, skäras i tunna skivor eller tärningar och befrias från kärnhusen. Smöret smältes i en kastrull, äppelskivorna iläggas tillika med sockret och skakas över elden, tills de äro fullkomligt lösa. De läggas då i en smord, eldfast form och få kallna.

Till marängmassan vispas äggvitorna till hårt skum, florsockret, som bör vara siktat, nedröres litet i sänder i äggviteskummet, och hälften av massan bredes över äpplena. Resten av marängmassan spritsas genom garneringstratt i sneda rutor över marängen. Anrättningen gräddas i svag ugnsvärme, tills marängen är halvtorr och har ljusgul färg. Den uttages då, får avsvalna och garneras därefter i varje ruta med äppel- eller röd vinbärsgelé. Serveras med vispad grädde.

832. Äppelmaräng à la Idun (f. 6 pers.).

Sockerkaka: 2 ägg
120 gr. socker
60 gr. vetemjöl
4 bittermandlar

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor

Äppelkompott: 2 hg. socker
4 dcl. vatten
(saft och skal av 1/4 citron)
1 1/2 lit. äpplen

Marängmassa: 3 äggvitor
105 gr. florsocker

Till garnering: 10 gr. pistaciemandel (omkr. 22 st.)
40 gr. sötmandel (omkr. 40 st.)

BEREDNING: En form eller stekpanna, med samma vidd, som det fat, på vilken marängen skall serveras, smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. — Äggen och sockret röres 1/2 tim., därefter tillsättas mjölet samt den skållade och rivna mandeln. Massan fylles i den smorda formen, och kakan gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 20 min. Den uppstjälpes på brödgaller, får kallna och lägges därefter på runt fat, helst av silver. Äppel-

kompotten beredes som i n:o 820. — Om så önskas, kokas sockerlagen med citronen. — När alla äpplena äro kokta, hopkokas lagen, tills den är simmig. Då äpplena äro kalla, uppläggas de i pyramid på kakan tillika med lagen, som bör vara som gelé. Äggvitorna vispas till *hårt* skum, florsockret, som bör vara siktat, nedröres litet i sänder, med silvergaffel, i äggviteskummet, och en del av marängen bredes genast över äpplena och kakan. Resten av marängen spritsas genom garneringstratt i små toppar runt kring kakans kant. Pistaciemandeln skållas, hackas *fint* och strös jämnt över marängen. Sötmandeln skållas och skäres längs efter i tunna skivor; dessa stickas tätt i marängen och en skiva i varje topp. Anrättningen sättes in i svag ugnsvärme och får stå, tills marängen är halvtorr och har ljusgul färg. Serveras kall med vaniljsås eller vispad grädde.

833. Blandad frukt med maräng (f. 6 pers.).

1 1/2 hg. fina katrinplommon (omkr. 14 st.)	1 dcl. strösocker (85 gr.)
	4 dcl. vatten
1 hg. torkade aprikoser (omkr. 12 st.)	1 1/2 dcl. krossocker (143 gr.)
	1/2 kg. stora, vackra äpplen
Marängmassa: 3 äggvitor	105 gr. florsocker

BEREDNING: Den torkade frukten sköljes väl i flera ljumma vatten, får avrinna på duk och lägges varvtals med strösockret i en kruka, vattnet tillsättes, och frukten får stå omkr. 12 tim. Vattnet avhälles därefter och kokas med krossockret till en klar lag, som får kallna. Äpplena sköljas, torkas, skalas, skäras i 4—6 klyftor och befrias från kärnhusen, läggas i sockerlagen och få koka, tills de äro mjuka, men få ej falla sönder. De uppläggas med hålslev och få kallna, varefter lagen får koka, tills den är tjock som gelé. På ett silverfat läggas äpplena, plommonen och aprikoserna varvtals. mellan varje varv lägges litet av den hopkokta lagen. Marängmassan beredes som i föregående recept, spritsas genom garneringstratt i vackra ränder över frukten och insättes i svag ugnsvärme. Då marängmassan är halvtorr och har ljusgul färg, tages anrättningen ut och får kallna. Serveras med vispad grädde eller vaniljsås.

834. Stekta äpplen (f. 6 pers.).

12 goda, stora äpplen	4 msk. socker (60 gr.)
1 1/2 msk. smör (30 gr.)	

BEREDNING: Äpplena sköljas, torkas, skalas, om så önskas, och befrias från kärnhusen. En stekpanna eller liten långpanna smörjes med smöret, äpplena läggas däri, beströs med sockret och stekas i ugn, tills de äro lösa, men få ej falla sönder. De uppläggas på glasskål och serveras helst kalla med eller utan vispad grädde.

Frukträtter.

835. Äppelsnö (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. goda, syrliga äpplen (omkr. 8 hg.)	3 äggvitor 135 gr. strösocker

BEREDNING: Äpplena sköljas, torkas, läggas i en liten långpanna och stekas i ugnen, tills de äro mjuka, då de passeras genom hårsikt. Moset får kallna och röres därefter med äggvitorna och sockret, tills det är vitt och pösigt, eller omkr. 2 tim. Uppläggés i kompottskål och får stå på is 1 tim. Serveras med biskvier eller makroner. Massan kan även gräddas i ugn som sufflé.

836. Fyllda äpplen (f. 6 pers.).

9 stora, vackra äpplen	1 dcl. finstötta skorpor
75 gr. smält smör	1 dcl. strösocker (85 gr.)

Mandelmassa: 75 gr. sötmandel 75 gr. florsocker	1 *liten* äggvita

Till pannan: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Mandelmassan beredes först. — Mandeln skållas, torkas i ugnen, drives genom kvarn och stötes med sockret till en fin massa, äggvitan tillsättes, och massan stötes, tills den är jämn och smidig. Äpplena sköljas, torkas, skalas jämnt, och kärnhusen borttagas med bleckrör. Mandelmassan delas i nio delar, som rullas ut och fyllas i äpplena, vilka därefter doppas i det smälta smöret och rullas i en blandning av skorporna och sockret. En liten långpanna smörjes med kallt smör, äpplena läggas däri, insättas i varm ugn och stekas vackert gulbruna och lösa. Uppläggas, då de äro kalla, på tårtskål med tårtpapper och serveras med vaniljsås eller vispad grädde.

Frukt-
rätter.

837. Äppelris (f. 6 pers.).

Äppelkompott: 150 gr. socker	saften av 1/2 citron ell.
4 dcl. vatten	1 msk. ättika
1 lit. goda, syrliga äpplen	
Ris: 1 1/2 dcl. karolina-risgryn	1 1/2 lit. vatten
Marängmassa: 2 stora äggvitor	70 gr. florsocker

BEREDNING: Äppelkompotten kokas som i n:o 820. Risgrynen behandlas och kokas som indiskt ris (se n:o 795), men saltet uteslutes. När grynen tagits ur ugnen, blandas de med äppellagen. Riset lägges i krans på eldfast fat eller helst på ett fat av silver. Kompotten lägges i pyramid innanför riset. Äggvitorna vispas till *hårt* skum, florsockret, som bör vara siktat, nedröres försiktigt i äggviteskummet. Marängmassan spritsas genom krusig garneringstratt över äpplena. Anrättningen får därefter stå i *svag* ugnsvärme, tills marängen är halvtorr och har ljusgul färg. Serveras varm eller kall med vispad grädde.

838. Kall äppelpudding (f. 6—8 pers.).

190 gr. socker	skal av 1/2 citron
2 dcl. vitt vin	saft av 1 citron
2 dcl. vatten	6 blad röd gelatin
1 1/2 lit. syrliga äpplen (omkr. 8 hg.)	1 dcl. vatten, till gelatinet

BEREDNING: Av sockret, vinet och vattnet kokas en klar, simmig lag. Äpplena sköljas, torkas, skalas, skäras i klyftor, befrias från kärnhusen och läggas direkt i sockerlagen. Citronskalet tillsättes, och äpplena kokas till mos. Äppelmoset passeras genom hårsikt, avsmakas med citronsaften och mera socker, om så önskas. Gelatinet sköljes i kallt vatten, klippes i bitar, upplöses i hett vatten och blandas väl med äppelmoset. Massan fylles genast i en vattensköljd och sockerbeströdd à-la-daube-form av porslin och får stå på is omkr. 5 tim. När puddingen skall serveras, lossas den försiktigt kring kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på tårtskål. Garneras med biskvier och serveras med vaniljsås eller vispad grädde. Bäst är att koka äppelmoset dagen innan puddingen skall tillredas.

839. Äppelpudding med grädde (f. 6 pers.).

5 dcl. äppelmos
50 gr. sötmandel
4 dcl. tjock grädde
6 blad gelatin
3 msk. kokande vatten, till gelatinet

BEREDNING: Äppelmoset bör vara passerat, ganska fast och lagom sött. Mandeln skållas, torkas väl i ugnen, drives genom mandelkvarn och blandas med äppelmoset jämte den till hårt skum slagna grädden. Sist tillsättes det sköljda och i det kokande vattnet upplösta gelatinet, som bör vara avsvalnat. Massan fylles i vattensköljd och sockerbeströdd bleckform och får stå på is omkr. 3 tim. När puddingen skall serveras, lossas den med en spetsig kniv runt formens kant och uppstjälpes på tårtskål. Garneras, om så önskas, med frukt och biskvier.

840. Äppelbeignet (f. 12 pers.).

280 gr. sötmandel
12 bittermandlar (omkr. 12 gr.)
250 gr. strösocker
2 hg. fint smör
4 äggulor
15 gr. vetemjöl
2 äggvitor

Äppelkompott: 2 hg. socker
4 dcl. vatten
2 lit. äpplen
saften av $1/2$ citron ell.
1 msk. ättika

Till formen: $1/2$ msk. smör (10 gr.)
2 msk. finstötta skorpor

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas i ugn och drives genom mandelkvarn, varefter den stötes mycket fint med sockret i stenmortel. Smöret smältes, får kallna och röres, tills det är vitt och pösigt, då äggulorna, en i sänder, tillsättas jämte mandelmassan och mjölet, och degen omröres väl. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. En kopparform eller stekpanna smörjes med kallt smör och beströs med stötta skorpor, den beklädes därefter på bottnen och kring kanterna med en del av degen samt fylles till tre fjärdedelar med äppelkompott. Den övriga degen bredes ut som ett lock över äppelkompotten. Puddingen gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. $3/4$ tim., uttages och får stå $1/2$ tim., innan den stjälpes upp på silverfat eller tårtskål med tårtpapper. Serveras ljum med vaniljsås eller vispad grädde. Äppelkompotten beredes som i n:o 820.

841. Äppelkaka med mördeg (f. 6 pers.).

Mördeg: 2 hg. smör | 10 sötmandlar
65 gr. socker | 5 bittermandlar
1 ägg | 2 hg. mjöl

Äppelkompott: 2 hg. socker | 1 1/4 lit. goda, syrliga äpplen
3 dcl. vatten | 1 msk. ättika

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) | 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret till skum, därefter tillsättas ägget, de skållade och malda mandlarna och sist mjölet, som bör vara siktat. Degen arbetas, tills den blir jämn, varefter den får stå på kallt ställe omkr. 2 tim.

Äppelkompotten beredes som i n:o 820, får kallna och blandas med den hopkokta lagen. En bleckform eller stekpanna smörjes med smör och beströs med stötta skorpor. Två tredjedelar av degen utkavlas, och därmed beklädes formen på bottnen och upp till kanten. Äppelkompotten ilägges, degkanten vikes över, resten av degen kavlas ut till ett lock, varmed pajen täckes, och kanterna tilltryckas väl. Pajen gräddas i god ugnsvärme 3/4—1 tim., eller tills degen vid prov med vispkvist är genomgräddad. Pajen uttages, får stå en kvart, uppstjälpes på fat eller skål med tårtpapper, får avsvalna, garneras med äppelgelé eller vispad grädde och serveras med grädde eller vaniljsås.

I stället för äppelkompott kan 1/2 lit. fast äppelmos användas.

842. Äppelpaj (f. 6 pers.).

Pajdeg: 2 1/2 dcl. mjöl (125 gr.) | 125 gr. smör
1 msk. socker (15 gr.) | 3—4 msk. kallt vatten

Till fyllning: 1 1/2 lit. goda, lösa äpplen | 2 msk. vatten
1 1/4 dcl. socker (108 gr.) | 2 msk. vitt vin

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Mjölet och sockret siktas i en spilkum, smöret, som bör vara fast, fördelas i flockar i mjölet och inarbetas med fingerspetsarna, tills blandningen är jämn i färgen och utan klimpar. Då tillsättes vattnet, och blandningen arbetas hastigt med

träsked till en jämn deg, som får stå på kallt ställe omkr. 1 tim. Äpplena sköljas, torkas, skalas, befrias från kärnhusen med ett bleckrör och skäras i tunna skivor. En pajform smörjes med smör, i mitten ställes ett »pajrör» eller i brist därav en upp och nedvänd, smord kaffekopp. Äppelskivorna packas däromkring, varvtals med sockret, så att formen blir rågad, varefter vattnet och vinet tillsättas. Degen utkavlas till 1 cm. tjocklek, och därav utskäres ett lock, som bör vara något större än formen. Pajformens kant penslas med vatten och kläde[illegible] med en remsa av degen, som fasttryckes på inre sidan av formen. Degremsan penslas med vatten, locket pålägges och fasttryckes på samma sätt som remsan. Degen avputsas med en vass kniv, och kanten naggas med knivspetsen. Pajlocket garneras, om så önskas, med resten av degen, utskuren i form av blommor och blad eller hjärtan, och penslas därpå med vatten eller uppvi[illegible] g. Pajen gräddas i varm ugn omkr. 40 min., eller tills äppl[illegible] äro mjuka, vilket prövas med vispkvist. Serveras varm med vispad grädde eller vaniljsås.

843. Polsk äppelkaka (f. 6—8 pers.).

8 goda, syrliga äpplen	1 msk. mjöl (10 gr.)
1 msk. smör (20 gr.)	1/2 lit. god mjölk
1 1/2 dcl. socker (128 gr.)	3 ägg
1 dcl. vitt vin	4 msk. socker (60 gr.)
1/2 dcl. vatten	25 sötmandlar (omkr. 25 gr.)

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Äpplena sköljas, torkas, skalas, skäras i 6—8 klyftor, befrias från kärnhusen, läggas i syltgryta tillika med smör, socker, vin och vatten och kokas som kompott, under det grytan ofta skakas. Äpplena läggas i smord pajform, lagen hopkokas, tills den är simmig och hälles över dem. Mjölet och 1 dcl. av mjölken vispas till en avredning. Äggulor och socker vispas 15 min. Resten av mjölken kokas upp, avredningen tillsättes, mjölken får åter koka upp och hälles över de rörda äggulorna under stark vispning. Den skållade och malda mandeln tillsättes, krämen får sjuda och vispas därefter, tills den är kall. Avsmakas, om så önskas, med 1 msk. vaniljsocker, varefter de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Krämen hälles över kompotten, och kakan gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 3/4 tim. Serveras varm eller kall med vispad grädde.

844. Farmors äppelkaka (f. 6 pers.).

1 1/4 lit. goda, lösa äpplen	50 gr. strösocker
Deg: 3 2-öres mandelbröd	2 hela ägg
1 1/2 del. ljum mjölk	2 äggulor
120 gr. smör	rivna skalet av 1/2 citron
120 gr. socker	25 gr. sötmandel (omkr. 25 st.)
Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)	2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äpplena sköljas, torkas, skalas, kärnhusen urtagas med bleckrör, och äpplena skäras i tunna skivor, som läggas varvtals med sockret i en spilkum och få stå omkr. 1 tim. Mandelbröden skäras i bitar och läggas i mjölken. Smör och socker röras till skum, de uppvispade äggen och äggulorna tillsättas jämte citronskalet, den skållade samt malda mandeln, och sist iröres det uppblötta, urkramade brödet. Degen arbetas väl och lägges varvtals med äppelskivorna i smord och brödbeströdd pajform — 3 varv deg och 2 varv äppelskivor. -- Puddingen gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 tim., eller tills äpplena äro mjuka och degen vid prov med vispkvist kännes torr. Serveras varm med vispad grädde eller vaniljsås.

845. Äppelcharlotte (f. 6 pers.).

6 2-öres mandelbröd	1 hg. grovt stött toppsocker
1 1/2 hg. smält smör	
Äppelkompott: 150 gr. socker	1 1/2 lit. goda, syrliga äpplen
3 del. vatten	1 msk. citronsaft ell. ättika
Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)	2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: En koppar- eller bleckform smörjes med kallt smör och beströs med stötta skorpor. Bröden klyvas längs efter, doppas i det smälta smöret och vändas i sockret. Formen beklädes med brödskivor, fylles med äppelkompotten, och resten av brödskivorna lägges över som lock. Puddingen gräddas omkr. 1/2 tim. i ordinär ugnsvärme, uppstjälpes och serveras varm med vaniljsås eller vispad grädde.

Äppelkompotten beredes som i n:o 820. Om så önskas, kan kompotten blandas med någon sylt.

846. Äppelkaka med äggstanning (f. 6 pers.).

12 skivor gott vetebröd
1 ägg
2 1/2 dcl. god mjölk
2 1/2 msk. smör (50 gr.)
4 dcl. äppelmos ell. äppelkompott
(40 gr. sultanarussin)

Äggstanning: 3 ägg
3 dcl. tunn grädde
1 tsk. socker (5 gr.)

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Brödskivorna doppas i en blandning av det uppvispade ägget och mjölken, stekas i smöret och läggas varvtals med äppelmoset eller kompotten samt russinen (rensade och sköljda), om så önskas, i en smord och brödbeströdd pajform.

Till äggstanningen sammanvispas äggen och grädden, den avsmakas med sockret och hälles över puddingen. Denna gräddas i ordinär ugnsvärme, tills den har vacker gulbrun färg, eller omkr. 1/2 tim. Serveras avsvalnad, med vispad grädde, om så önskas.

847. Svensk äppelkaka (f. 6 pers.).

1 1/2 lit. färska ell. 1 1/2 hg. torkade äpplen
2 hg. socker
1—1 1/2 dcl. vatten
1/2 25-öres kryddlimpa, ej för färsk
150 gr. smör

Till formen: 1/2 msk. smör
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äpplena sköljas, torkas, skalas, skäras i fina klyftor, befrias från kärnhusen och kokas med sockret och litet vatten till mos. Limpan rives och brynes lätt i 1 hg. av smöret. En form eller stekpanna smörjes med smör och beströs med stötta skorpor, däri läggas tre varv av brödet och två varv av äppelmoset. Det översta varvet belägges med resten av smöret, fördelat i små flockar. Kakan gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1/2 tim., varefter den uttages och får stå 15 min. Uppstjälpes, överströs med socker och serveras varm eller kall med vaniljsås eller vispad grädde. Användas torkade äpplen, sköljas dessa väl och få ligga i 2 dcl. vatten några tim., varefter de kokas med 150 gr. socker till mos.

I stället för äpplen kunna krusbär eller rabarber användas, men mera socker åtgår då.

Kakan kan beredas av 6 dcl. stötta skorpor i stället för av kryddlimpa.

848. "Slättbosnus" (Skånsk rätt) (f. 6 pers.).

1/2 25-öres grovt kryddbröd
125 gr. smör
1 1/2 kkp hallonsylt
2—3 sockrade chokladkakor (à 25 öre st.)
4—5 dcl. tjock grädde
(1 msk. vaniljsocker)

BEREDNING: Brödet, som bör vara 3—4 dagar gammalt, rives och stekes i smöret, tills det är fullkomligt genomstekt och knaprigt, varefter det får avsvalna. Chokladen rives, och grädden vispas till hårt skum. I en kompottskål läggas det stekta brödet, sylten, chokladen och grädden varvtals, i nu nämnd ordning. Översta varvet skall vara grädde, som garneras med små klickar av sylten. Om så önskas, kan grädden blandas med vaniljsockret.

849. Enkel äppelkaka (f. 6 pers.).

1 lit. lösa, goda äpplen
50 gr. socker

Deg: 50 gr. smör
50 gr. mjöl
4 dcl. kokande mjölk
1 msk. socker (15 gr.)
1/4 tsk. finrivet citronskal ell. 10 sötmandlar
3 ägg

Till formen: 1 msk. smält smör (20 gr.)
1 msk. mjöl (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äpplena sköljas, torkas, skalas, klyvas, befrias från kärnhusen och skäras i tunna skivor, vilka läggas varvtals med sockret i en spilkum och få stå omkr. 1 tim. Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken spädes på, och smeten får koka 5 min., varefter sockret och citronskalet eller mandeln tillsättas, och smeten får avsvalna. Då tillsättas äggen, ett i sänder, och smeten röres 10 min., varefter äppelskivorna iläggas och massan omröres försiktigt. En bleckform eller stekpanna smörjes med smöret, blandat med mjölet, och beströs med stötta skorpor. Massan ihälles, och kakan gräddas i god ugnsvärme omkr. 3/4 tim., eller tills den höjt sig och äpplena kännas mjuka vilket prövas mot vispkvist. Kakan uppstjälpes genast, överströs med socker och serveras varm.

850. Kokt fruktpudding (f. 6 pers.).

Frukträtter.

50 gr. torkade ringäpplen	1 1/2 dcl. krossocker (143 gr.)
1 hg. torkade aprikoser	1/2 tsk. finrivet citronskal
1 1/2 hg. katrinplommon	3 ägg
4 dcl. vatten	2 dcl. grädde

Till formen: 2 dcl. strösocker 2 msk. kokande vatten

BEREDNING: Frukten sköljes ytterst väl i flera ljumma vatten och får ligga i kallt vatten över natten. Av detta vatten och sockret kokas en klar, simmig lag; däri kokas först äpplena, därefter aprikoserna och sist plommonen, sedan de urkärnats. Lagen kokas ihop, tills den är simmig, och hälles över frukten. Strösockret smältes under rörning i en stekpanna, spädes med kokande vatten, och härmed beklädes en slät, låg bleckform. När frukten är kall lägges den varvtals i formen. Äggen och grädden vispas tillsammans och hälles över frukten. Puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim., eller tills äggblandningen är stannad. Den uttages, lossas från kanten och uppstjälpes efter 15 min. Serveras helst kall, om så önskas, med vispad grädde eller vaniljsås.

851. Äppelkaka à la finesse (f. 12—15 pers.).

Deg: 35 gr. smör
425 gr. sötmandel, 4 bittermandlar
6 äggulor
4 äggvitor
425 gr. socker
1 msk. mjöl (10 gr.)

Till fyllning: 2 lit. äpplen
1 1/2 dcl. vatten
2 dcl. socker (170 gr.)

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.)
1 msk. mjöl (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret smältes, får kallna och röres tills det är vitt och pösigt. Mandeln skållas, torkas i ugn, drives genom kvarn och stötes i stenmortel till en fin massa. Äggulor, äggvitor och socker vispas 1/2 tim. med stålvisp. Äggsmeten blandas därefter med smöret och mandeln, och sist tillsättes mjölet.

Äpplena böra kokas dagen förut. De sköljas, torkas, skalas, skäras i fina klyftor, befrias från kärnhusen och kokas med vatten och socker, tills de falla sönder, då de upphällas och få kallna.

En form eller stekpanna smörjes med smöret, blandat med mjölet, och beströs med stötta skorpor. Häri lägges först ett varv av degen, så äpplena, därefter resten av degen, och kakan gräddas omkr. ¾ tim. i ordinär ugnsvärme, eller tills degen vid prov med vispkvist kännes torr. Kakan uttages och får stå ½ tim., varefter den stjälpes upp och serveras varm eller kall med vaniljsås eller vispad grädde.

852. Marmeladpudding (f. 6 pers.).

250 gr. marmelad ell. tutti frutti	¾ dcl. stötta skorpor
70 gr. smält smör	40 gr. stötta biskvier
4 ägg	½ tsk. finrivet citronskal
4 dcl. grädde	

Till formen: 2 dcl. strösocker — 2 msk. hett vatten

BEREDNING: Sockret smältes i en stekpanna, vattnet tillsättes, och därmed beklädes en eldfast form. — Marmeladen röres väl med smöret. Äggulorna vispas med grädden och blandas med de stötta skorporna och biskvierna. Äggblandningen tillsättes i marmeladen, litet i sänder, och massan omröres väl. Sist nedskäras försiktigt de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan fylles i den beklädda formen och puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Serveras varm eller kall med vaniljsås.

853. Blåbärspaj (f. 6—8 pers.).

Pajdeg: 225 gr. mjöl, 1 hg. smör, 1 msk. socker (15 gr.), 20 gr. sötmandel, 1 dcl. vatten, 1 äggula

Fyllning: ¾ lit. blåbär, 1½ dcl. strösocker (128 gr.)

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.) — 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Mjölet siktas i en spilkum; smöret, som bör vara fast, fördelas i flockar i mjölet och inarbetas hastigt med fingerspetsarna, tills blandningen är jämn och ljusgul i färgen. Då tillsättas sockret, den skållade och malda mandeln, vattnet och äggulan raskt, och degen knådas ett par gånger, rullas till en boll, lägges genast i en servett och ställes på kallt ställe att vila 1 tim.

Blåbären rensas, sköljas, få avrinna, beströs med sockret och blandas väl därmed genom att skaka dem. Frukträtter.

Tre fjärdedelar av degen utkavlas och därmed beklädes en smord bleckform eller stekpanna. Blåbären iläggas och degkanten vikes över. Resten av degen utkavlas till ett lock och härmed betäckes pajen. Den gräddas i god ugnsvärme omkr. 1 tim., eller tills degen vid prov med vispkvist är genomgräddad. Pajen uppstjälpes och serveras varm eller kall med vispad grädde.

854. Rabarberpaj (f. 6—8 pers.).

Mördeg: 2 hg. smör
1 hg. socker
2 hg. mjöl
10 gr. sötmandel (10 st.)
5 bittermandlar
1 ägg

Till fyllning: 5 rabarberstjälkar (omkr. 7 hg.)
3 del. strösocker (255 gr.)

Till pannan: 1/2 msk. smör (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret tvättas och arbetas tillsammans med sockret, mjölet, den skållade och malda mandeln och ägget till en smidig deg, som får stå på kallt ställe omkr. 2 tim.

Rabarbern skalas tunt och skäres i 3 cm. långa bitar. Två tredjedelar av degen utkavlas, och därmed beklädes en smord bleckform eller stekpanna, varefter rabarbern iläggcs varvtals med sockret, och degkanten vikes över. Resten av degen utkavlas till ett lock, varmed pajen betäckes, och kanterna tilltryckas väl. Pajen gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 tim., eller tills rabarbern är mjuk, och degen vid prov med vispkvist är genomgräddad. Den uttages och får stå en kvart, varefter den uppstjälpes och serveras varm eller kall med vispad grädde eller vaniljsås.

855. Päronkaka (f. 6 pers.).

Kompott: 2 del. socker (170 gr.)
1 del. vitt vin
2 1/2 del. vatten
1 lit. goda päron

Kokt kräm: 50 gr. smör
50 gr. mjöl
4 del. kokande mjölk
1/2 tsk. finrivet citronskal
2 tsk. socker (10 gr.)
4 ägg

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

Frukt-rätter.

BEREDNING: Av sockret, vinet och vattnet kokas en klar lag. Päronen sköljas, torkas, skalas, klyvas längs efter, befrias från kärnhusen, läggas i sockerlagen och få koka mjuka. De upptagas och läggas i smord pajform. Lagen hopkokas, tills den är simmig, och hälles över päronen.

Smör och mjöl fräsas 2 min., mjölken spädes på och smeten får koka 5 min. Citronskalet och sockret tillsättas, och smeten får avsvalna, varefter äggulorna iröras en i sänder, och sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Krämen hälles genast över frukten, och puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim., eller tills massan vid prov med vispkvist kännes gräddad. Serveras något avsvalnad med eller utan vispad grädde.

I stället för päron kan kompott av äpplen eller plommon användas.

856. Katrinplommonkaka (f. 6 pers.).

250 gr. fina katrinplommon (omkr. 22 st.)
2 msk. socker (30 gr.)
3 dcl. vatten

Kräm: 4 ägg
1 hg. socker
75 gr. smör
4 dcl. kokande grädde
1/2 tsk. finrivet citronskal

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Katrinplommonen sköljas väl i flera ljumma vatten och läggas i en spilkum varvtals med sockret. Vattnet tillsättes, och plommonen få ligga däri över natten. De kokas därefter omkr. 5 min., få kallna, urkärnas, skäras i strimlor, vilka läggas i smord pajform. Kärnorna krossas, mandlarna läggas i kokande vatten, skalas, torkas i ugnen, hackas fint och strös över plommonen. Äggulor, socker och smör röras 20 min., den kokande grädden tillsättes under stark vispning jämte citronskalet, och vispningen fortsättes, tills krämen är kall, då de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras försiktigt. Krämen hälles över plommonen, och puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 3/4 tim., eller tills massan vid prov med vispkvist är stannad. Kakan serveras varm eller kall med eller utan vispad grädde.

857. Apelsinris (f. 6 pers.).

1 1/4 del. karolina-risgryn (125 gr.)	1 1/2 del. socker (128 gr.)
1 1/2 lit. vatten	3 del. tjock grädde
4 apelsiner	5—6 blad gelatin, 3 msk. vatten

Till garnering: 2 apelsiner, i klyftor

BEREDNING: Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, påsättas i kokande vatten och få koka tills de äro mjuka, eller omkr. 20 min. De upphällas i sikt och överspolas med kallt vatten, som får rinna av väl. Apelsinerna skalas, den vita hinnan borttages noga, varefter de skäras i små tärningar, befrias från kärnorna och blandas med sockret. Grädden slås till hårt skum. Gelatinet spolas med kallt vatten, klippes i bitar och upplöses i tre msk. hett vatten. Risgrynen blandas med apelsintärningarna och grädden, och sist tillsättes gelatinet. Massan hälles i vattensköljd samt sockerbeströdd form och får stå på is omkr. 3 tim., eller tills den stelnat. Puddingen lossas kring kanten med en spetsig kniv, uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper, garneras med apelsinklyftor och serveras med apelsinsås (se n:o 461).

858. Stekta bananer (f. 6 pers.).

9 bananer (omkr. 1 kg.)	1 msk. socker (15 gr.)
2 msk. smör (50 gr.)	

BEREDNING: Bananerna skalas och klyvas längs efter. Smöret brynes lätt i en stekpanna tillsammans med sockret, bananerna iläggas och stekas hastigt vackert gulbruna på båda sidor. De uppläggas på varmt silverfat och serveras varma.

859. Kall aprikospudding (f. 6 pers.).

350 gr. torkade aprikoser	125 gr. socker
1.3 lit. vatten	

Till puddingen: 3 1/2 del. av spadet; de passerade aprikoserna; 3—4 blad gelatin

BEREDNING: Aprikoserna sköljas väl och kokas i vattnet, tillsatt med sockret, tills de äro mjuka. Lagen frånsilas då, och aprikoserna passeras. Gelatinet sköljes i kallt vatten, klippes

Frukträtter.

i bitar och lägges i fruktlagen, som därefter får koka upp och vispas, tills den är kall och börjar tjockna. Då tillsättes fruktpurén, och massan hälles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is 3—4 tim. att stelna. Puddingen lossas från kanten med en spetsig kniv, stjälpes upp på flat glasskål, garneras med frukt och serveras med vaniljsås.

860. Fruktis (f. 6 pers.).

1 lit. fina, goda äpplen
1 lit. goda päron
socker, efter smak (omkr. 3 dcl.)

BEREDNING: Frukten sköljes, torkas, skalas och rives på rivjärn eller males genom kvarn och passeras. Den blandas därefter med socker efter smak och packas i en vattensköljd och sockerbeströdd glaceform. Ovanpå frukten lägges ett s. k. smörpapper, locket pålägges, formen nedpackas i is och salt, och frukten fryses 4—5 tim. Uppstjälpes, garneras med kompott av frukt eller bär och serveras med vaniljsås eller vispad grädde.

861. Frukt i mördegssnäckor (f. 6 pers.).

Mördeg: 40 gr. sötmandel
3 bittermandlar
105 gr. fint smör
65 gr. socker
1 äggula
85 gr. mjöl

Till snäckorna: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

Till garnering: 1 äggvita
40 gr. florsocker
15 pistaciemandlar

Till fyllning: Kompott av äpplen
päron ell. ränklor
vaniljsås

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas och drives genom mandelkvarn. Smöret tvättas och arbetas i en spilkum tillsammans med mandeln, sockret, äggulan och mjölet till en smidig deg, som får vila 2—3 tim. på kallt ställe. Små snäckor smörjas på yttersidan med *litet* smör. Mördegen utkavlas till 3 mm. tjocklek och uttages med stort, runt mått till kakor, varmed snäckorna beklädas på yttersidan. Snäckorna ställas, med degsidan upp, på plåt och gräddas i ordinär ugnsvärme, tills de äro vackert ljusbruna, då de uttagas, få avsvalna och uppstjälpas. Äggvitan slås till

hårt skum, varefter sockret, som bör vara siktat, nedröres försiktigt med gaffel. Marängmassan spritsas genom krusig pappersstrut runt kanten på snäckorna och beströs med den skållade och fint hackade pistaciemandeln. Snäckorna få därefter stå i svag ugnsvärme, tills marängen är halvtorr och har ljusgul färg. De uttagas då, och mitt i snäckan lägges en eller två syltade frukter, som överhällas med vaniljsås (se n:o 453). Krämer.

862. Päron à la Melba (f. 6 pers.).

1 hg. socker
2 dcl. vatten
2 dcl. vitt vin
6 franska eller andra goda, lösa päron

Vaniljglace: 3 äggulor
1 hg. strösocker
1 msk. vatten
4 dcl. tunn grädde
$^1/_2$ stång vanilj

Aprikossås: 150 gr. torkade aprikoser
4 dcl. vatten
40—50 gr. socker
karmin
1 tsk. potatismjöl (5 gr.)

Till garnering: Spunnet socker eller 50 gr. rostad sötmandel

BEREDNING: Av sockret, vattnet och vinet kokas en klar lag, som får kallna. Päronen skalas, blomfnaset borttages försiktigt, stjälken skrapas och päronen läggas direkt i sockerlagen och kokas mjuka, men få ej det minsta mosa sig. De upptagas med hålslev och få kallna.

Vaniljglacen (se vaniljglace) packas i botten av en vacker kompottskål eller silverkarott. Päronen ställas på glacen, ösas över med kall, röd aprikossås och garneras ovanpå med mycket spunnet socker (se spunnet socker) eller med mandeln, som skållats, skurits i strimlor och rostats i ugnen tillsammans med 1 msk. socker.

Aprikossåsen beredes som i n:o 462, men färgas med karmin, så att den blir vackert röd, innan den avredes med potatismjölet. I stället för aprikossås kan sås beredd av jordgubbssaft användas.

863. Rabarberkräm (f. 6 pers.).

5 rabarberstjälkar (omkr. 7 hg.)
$^1/_2$ lit. vatten
2 $^1/_2$ dcl. krossocker (238 gr.)
1 $^1/_2$ msk. mondaminmjöl (23 gr.) eller 1 $^1/_2$ msk. potatismjöl (23 gr.)

Krämer. BEREDNING: Rabarbern sköljes och torkas, skalas mycket tunt och skäres i 2 cm. långa bitar. Av sockret och vattnet kokas en klar lag, rabarbern iläggės och får koka, tills den är mjuk men ej faller sönder. Mjölet utröres med 2 msk. kallt vatten och tillsättes, varefter krämen får koka 5 min., om den avredes med mondamin, men 2 min., om den avredes med potatismjöl. Den upphälles i kompottskål, sköljd med ljumt vatten, och beströs med strösocker för att ej bilda skinn. Serveras med grädde eller mjölk.

864. Krusbärskräm (f. 6–8 pers.).

8 dcl. färska ell. 6 dcl. konserverade krusbär	2½—3 dcl. krossocker
8 dcl. vatten	1½ msk. mondaminmjöl (23 gr.) eller 1½ msk. potatismjöl (23 gr.)

BEREDNING: Krusbären snoppas, sköljas och få avrinna. Av sockret och vattnet kokas en tunn, klar lag. Krusbären iläggas och få koka, tills de börja spricka, då krämen avredes med mjölet, utrört i 2 msk. kallt vatten eller franskt vin, och får koka 5 min., om den avredes med mondamin, men endast 2 min., om den avredes med potatismjöl. Krämen avsmakas med mera socker, om så behöves, och omröres då och då, tills den är kall, varefter den upphälles i kompottskål. Serveras med grädde eller mjölk.

865. Blåbärskräm (f. 6—8 pers.).

1 lit. färska ell. ½ lit. inkokta blåbär	8 dcl. vatten
1½—2 dcl. krossocker	1 msk. mondaminmjöl (15 gr.)
	1 msk. potatismjöl (15 gr.)

BEREDNING: Blåbären rensas, sköljas i silfat och få avrinna. Socker och vatten kokas till en tunn, klar lag, blåbären iläggas och få koka, tills de börja falla sönder. De båda mjölsorterna utröras med 1 dcl. kallt vatten, och avredningen nedröres sakta i krämen, som ej bör koka, emedan den då lätt blir klimpig. Krämen får därefter koka 5 min. under rörning. Upphälles i kompottskål, sköljd med ljumt vatten, och beströs med strösocker för att ej bilda skinn. Serveras med mjölk eller grädde. Om så önskas, kunna bären silas ifrån och endast saften användas. Då tillsättes med fördel 1 tsk. gott smör, som gör att krämen ej blir seg.

Användas inkokta blåbär, behöva de endast få ett uppkok i sockerlagen.

866. Körsbärskräm (f. 6 pers.).

½ kg. körsbär
1 lit. vatten
1 ½ bg. socker
3 msk. mondamin (45 gr.) eller
3 msk. potatismjöl (45 gr.)

BEREDNING: Körsbären rensas, sköljas och få avrinna. Hälften av bären stötas sönder i stenmortel. De hela och de sönderstötta bären påsättas i det kalla vattnet tillika med sockret och få koka, tills bären äro mjuka, då de silas genom durkslag. Saften hälles tillbaka i kastrullen, avsmakas och avredes med mjölet, utrört i 1 del. kallt vatten. Krämen får därefter koka under rörning 5 min. Den upphälles i kompottskål, sköljd med ljumt vatten, överströs med socker för att ej bilda skinn, får kallna och serveras med grädde eller mjölk.

867. Saftkräm (f. 6 pers.).

4 del. söt eller sur saft
6 del. vatten
till sur saft 3 del. socker
50 gr. mondaminmjöl ell. 50 gr. potatismjöl

BEREDNING: Bäst blir krämen, om två slags saft användas. — Saft och vatten blandas och sockret tillsättes, om saften är sur. Blandningen får koka upp, avmakas med mera socker, om så behöves, och avredes med mjölet utrört i 1 del. kallt vatten, varefter krämen får koka 5 min., om den avredes med mondaminmjöl, men endast 2 min., om den avredes med potatismjöl. Krämen upphälles genast i kompottskål, sköljd med ljumt vatten, och överströs med litet socker, för att den ej skall skinna sig.

868. Katrinplommonkräm (f. 6 pers.).

250 gr. fina katrinplommon (omkr. 23 st.)
1 del. strösocker (85 gr.)
7 del. vatten
2 del. franskt vin
1 ½ msk. potatismjöl (23 gr.)

BEREDNING: Plommonen sköljas mycket väl och läggas varvtals med sockret i en spilkum, vattnet tillsättes, och plommonen få stå över natten. De skäras itu på längden och befrias från kärnorna. Hälften av kärnorna krossas, mandlarna skållas och hackas fint. Plommonen påsättas tillika med mandlarna i det vatten de legat i blöt, vinet tillsättes, och plommonen få koka, tills

 de äro riktigt lösa. Krämen avredes då med potatismjölet, utrört i $^1/_2$ del. kallt vatten, får koka 2 min., avsmakas och upphälles i kompottskål, sköljd med ljumt vatten. Serveras kall med grädde eller mjölk.

869. Citronkräm (f. 6 pers.).

Skal och saft av 1 liten citron	$1^1/_2$ del. vatten
2 del. krossocker (190 gr.)	6 äggulor
1 del. franskt vin	2 del. tjock grädde

BEREDNING: Citronen sköljes väl och torkas, skalet avrives mot sockret, som därefter lägges i en blankskurad kastrull. Citronsaften pressas ut och blandas med sockret. Vinet, vattnet och äggulorna tillsättas, och blandningen vispas, tills sockret smält. Kastrullen flyttas då över elden, och krämen får under kraftig vispning sjuda, tills den är tjock och pösig. Krämen upphälles och vispas tills den är kall. Om så önskas, tillsättes därefter den till hårt skum slagna grädden. Serveras i kompottskål med bakelser.

Halva satsen räcker till fyllning i en stor tårta. Grädden bör då uteslutas.

870. Rödvinskräm (f. 6 pers.).

2 del. rödvin	skal och saft av $^1/_2$ citron
$1^1/_2$ del. strösocker (128 gr.)	1 msk. rött vinbärs- eller
5 äggulor	krusbärsgelé

BEREDNING: Alla ingredienserna blandas i en kastrull och vispas, tills sockret smält, då kastrullen flyttas över elden och krämen får under kraftig vispning sjuda, tills den är riktigt tjock. Krämen vispas därefter, tills den är kall, då den upphälles i kompottskål och serveras med biskvier eller mandelspån.

871. Vaniljkräm (f. 6 pers.).

2 hela ägg	1 stång vanilj
4 äggulor	1 tsk. potatismjöl (5 gr.)
1 hg. socker	$1^1/_2$ del. tjock grädde
2 del. mjölk	(1 msk. vaniljsocker)

BEREDNING: Äggen, äggulorna, sockret, mjölken, vaniljstången och potatismjölet blandas i en kastrull och vispas kraftigt över elden, tills krämen är tjock och pösig. Krämen upphälles och vispas, tills den är kall, då den till hårt skum slagna grädden tillsättes jämte vaniljsockret, om så önskas. — Vaniljstången borttages, avsköljes, förvaras i lufttät burk och användes ännu en gång. — Krämen upphälles i kompottskål och serveras med bakelser eller användes till fyllning i tårtor.

872. Vaniljkräm med gelatin (f. 6 pers.).

6 blad gelatin, 3 msk. vatten	$1\frac{1}{2}$ dcl. mjölk
1 ägg	1 stång vanilj
2 äggulor	4 dcl. tjock grädde
110 gr. socker	(1 msk. vaniljsocker)

BEREDNING: Gelatinet spolas med kallt vatten, klippes i bitar, upplöses i 3 msk. kokande vatten och blandas med ägget, äggulorna, sockret, mjölken och vaniljen i en blankskurad kastrull. Blandningen vispas kraftigt över elden, tills krämen är tjock och pösig, då kastrullen avlyftes, och vispningen fortsättes, tills krämen är kall. Den till hårt skum slagna grädden tillsättes, och krämen hälles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is 2—3 tim. för att stelna. När krämen skall serveras, lossas den kring kanten med en spetsig kniv, uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper och garneras med frukt eller biskvier.

Hälften av krämen kan färgas grön med pistaciemandel, fylles i formen och får stelna något på is, varefter resten av den ljusgula krämen ihälles. Krämen får stelna på is, uppstjälpes och serveras med hallon- ell. jordgubbssås.

Vaniljen kan uteslutas och krämen i stället smaksättas med krossade hasselnötter, kakao, likör, punsch, kaffe, citron eller frukt.

873. Brylékräm (f. 6 pers.).

125 gr. socker	5 blad gelatin
$1\frac{1}{2}$ dcl. kokande vatten	4 dcl. tjock grädde
$\frac{1}{2}$ vaniljböna	

BEREDNING: Sockret smältes i en något varm stekpanna, smord med $\frac{1}{2}$ tsk. smör; när det har ljusbrun färg, tillsättes 1 dcl. af vattnet, och sockerlagen hälles i en kastrull. Vaniljen iläggers och får koka, under rörning, på sakta eld omkr. 5 min., varefter den upptages. Gelatinet sköljes, klippes i bitar, löses i

Krämer. resten av vattnet och hälles i sockerlagen, som därefter får kallna. Grädden vispas till hårt skum och nedröres försiktigt i sockerlagen. Krämen fylles i en vattensköljd och sockerbeströdd form och får stelna på is. När krämen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på tårtskål med tårtpapper. Garneras med biskvier.

874. Chokladkräm (f. 6 pers.).

1 ägg	$1^1/_2$ dcl. strösocker (128 gr.)
2 dcl. mjölk	5 blad gelatin, 3 msk. vatten
35 gr. kakaopulver	3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Äggen vispas i en kastrull tillsammans med mjölken, kakaon och sockret. Gelatinet sköljes i kallt vatten, upplöses i 3 msk. hett vatten och tillsättes, varefter krämen får sjuda över elden under kraftig vispning. Krämen upphälles och vispas, tills den är kall, då den till hårt skum slagna grädden försiktigt iröres. Massan hälles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is 2—3 tim. Då krämen skall serveras, lossas den kring kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på glasskål. Garneras med vispad grädde och serveras även därmed, om så önskas.

875. "Giftas" (f. 6 pers.).

1 dcl. extra tjock grädde	3 dcl. bitar av småbröd eller
3 dcl. sylt	18 små sockerskorpor

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum, sylten och småbrödet eller skorporna (blötta i $1^1/_2$ dcl. mjölk) iblandas, och krämen uppläggеs i kompottskål. Småbrödet kan uteslutas, då krämen i stället fylles i strutar.

876. Blanc-mangé (f. 6 pers.).

3—4 blad gelatin, 2 msk. varmt vatten	3 msk. strösocker (45 gr.)
5 dcl. extra tjock grädde	1 msk. vaniljsocker eller 1 tsk. vaniljessens

BEREDNING: Gelatinet sköljes i kallt vatten, klippes i bitar och upplöses i det varma vattnet. Grädden vispas med sockret till hårt skum, vaniljsockret eller essensen tillsättas, och gelatinet

hälles småningom, under kraftig vispning, i grädden. Krämen upphälles i kompottskål, får stelna på is och garneras med sylt. Serveras med biskvier eller mandelspån. **Krämer.**

877. Blanc-mangé med mandel (f. 6 pers.).

95 gr. sötmandel
3 bittermandlar
3 dcl. mjölk
4 dcl. tjock grädde
125 gr. socker
skal och saft av 1 apelsin eller litet apelsinessens
6 blad gelatin, 1 dcl. varmt vatten

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas i ugn, drives genom kvarn och stötes väl med *litet* av mjölken i stenmortel. Den stötta mandeln, mjölken, grädden, sockret och det finrivna apelsinskalet samt apelsinsaften blandas i en blankskurad kastrull. Gelatinet sköljes i kallt vatten, klippes i bitar, upplöses i det varma vattnet och tillsättes. Blandningen får koka upp under vispning, vrides genom muslin, fylles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stelna på is. Formens botten kan med fördel garneras med rött vingelé. I stället för mandel kan citron, kaffe, nötter o. d. användas.

878. Randig blanc-mangé (f. 6 pers.).

Samma ingredienser som i föregående recept.

Puré av jordgubbar eller hallon, maraskinolikör, kakao.

BEREDNING: Krämen beredes som i föregående recept och delas i tre lika stora delar. En del tillsättes med litet puré eller saft av jordgubbar eller hallon, fylles i en vacker bleckform, spolad med kallt vatten och beströdd med strösocker, och får stå på is att stelna. Den andra delen avsmakas med maraskino och fylles i formen, när den skära krämen är stel. Den tredje delen tillsättes med kakao och fylles sist i formen. Krämen får stelna på is 2—3 tim., uppstjälpes och garneras med biskvier.

879. Blanc-mangé med frukt (f. 6 pers.).

4 apelsiner
1 dcl. strösocker (85 gr.)
1 kkp fin sylt
50 gr. biskvier

Krämer. Blanc-mangé: 2 ½ dcl. tjock grädde
1 msk. strösocker (15 gr.)
2 tsk. vaniljsocker (10 gr.)
2 blad gelatin
2 msk. varmt vatten

BEREDNING: Apelsinerna skalas, den vita hinnan borttages noga, varefter de skäras i skivor och befrias från kärnhusen. Apelsinskivor, socker, sylt och biskvier läggas varvtals i kompottskål. Blanc-mangén beredes som i n:o 876 och hälles genast över fruktblandningen, som därefter får stå på kallt ställe 2—3 tim. Garneras med sylt och biskvier.

880. Apelsinblanc-mangé i korgar (f. 6 pers.).

9 apelsiner

Blanc-mangé: skalet av 1 apelsin
1 ½ dcl. saft av apelsinerna
5 blad gelatin
4 msk. socker (60 gr.)
4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Stora, vackra apelsiner tvättas väl och torkas. På två tredjedelar av apelsinen tages skalet bort med undantag av 1 cm. bred remsa, som skall bilda grepe. Fruktköttet urtages väl med en silversked, och det mesta vita bortskrapas från skalet. Korgens kanter samt grepen klippas i vackra uddar, varefter korgarna sköljas väl och få ligga i kallt vatten omkr. ½ tim. De få därefter avrinna på duk.

Till blanc-mangén användes saften av de urgrävda apelsinerna och skalen på sidorna om grepen. — Apelsinskalet rives nätt. Saften utpressas, mätes och upphettas. Gelatinet sköljes väl i kallt vatten, klippes i bitar och upplöses i apelsinsaften, som därefter blandas med 3 msk. av sockret. Grädden vispas med resten av sockret till hårt skum. Apelsinsaften hälles småningom under vispning i grädden. Blanc-mangén fylles genast i korgarna, som därefter få stå på is 2—3 tim.

Resten av krämen fylles i en hög, smal, vattensköljd och sockerbeströdd bleckform, som även får stå på is 2—3 tim. När anrättningen skall serveras, lossas krämen från formens kant och uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper. Korgarna garneras med vispad grädde, och ovanpå grädden lägges en liten stjärna av syltade apelsinskal. En korg placeras mitt på puddingen med en krans apelsinstjärnor runt omkring. De övriga korgarna ställas omkring puddingen och mellan dem mandelberg, garnerade med fint hackade pistaciemandlar.

881. Saftblanc-mangé (f. 6 pers.).

4 blad gelatin
16 ctl. vatten
33 ctl. söt saft (ej apelsin- ell. citron-)

BEREDNING: Gelatinet sköljes i kallt vatten, klippes i bitar och lägges i en kastrull tillika med vattnet och saften. Blandningen får koka upp under vispning och vispas därefter kraftigt, tills den utgör ett hårt skum, eller omkr. 40 min. Massan fylles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is 2—3 tim. Då blanc-mangén skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på glasskål med tårtpapper.

882. Apelsinkräm (f. 6 pers.).

Saften och skalen av 2 apelsiner
150 gr. krossocker
1 ägg, 3 äggulor
1 del. mjölk
1 msk. scherry
2 gr. citronsyra
3 del. tjock grädde
5 blad gelatin, 3 msk. vatten

Till garnering: 1 apelsin
1/2 hg. biskvier

BEREDNING: Apelsinerna tvättas väl, torkas, och skalen avrivas mot sockret, som lägges i en blankskurad kastrull. Apelsinsaften pressas ut och silas över sockret, ägget, äggulorna och mjölken tillsättas, och blandningen vispas tills sockret är smält, då den får sjuda över elden, under kraftig vispning, tills krämen är tjock och pösig. Kastrullen avlyftes, och vispningen fortsättes, tills krämen är kall, då scherryn och den stötta citronsyran tillsättas. Gelatinet sköljes, klippes i bitar och upplöses i 3 msk. varmt vatten. Grädden vispas till hårt skum. Gelatinet tillsättes i krämen under vispning och därefter grädden, mycket försiktigt. En vacker bleckform sköljes med kallt vatten och beströs med strösocker, massan ihälles och får stå på is 2—3 tim. När krämen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv, uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper och garneras med kanderade apelsinklyftor och biskvier.

883. Fin citronkräm (f. 6—8 pers.).

6 ägg
160 gr. socker
skalet av 1 citron
saften av 2 citroner
7 blad gelatin
3 msk. varmt vatten

Krämer. BEREDNING: Äggulor och socker röras 20 min. och blandas med det finrivna citronskalet samt citronsaften. Gelatinet sköljes i kallt vatten och upplöses i det varma vattnet. Äggvitorna vispas till hårt skum. Gelatinet får avsvalna och nedröres småningom i äggmassan jämte äggviteskummet. Massan hälles i kompottskål och får stå på is 3—4 tim. för att stelna. Serveras med mandelspån.

884. Citron-fromage (f. 10—12 pers.).

4 ägg
250 gr. socker
skal och saft av 1 citron
11 blad gelatin
4 msk. varmt vatten
1/2 lit. tjock grädde

BEREDNING: Äggulor och socker röras 20 min. och blandas med det finrivna citronskalet samt citronsaften. Gelatinet spolas med kallt vatten, klippes i bitar och upplöses i det varma vattnet. Grädden vispas till hårt skum; äggvitorna likaså. Gelatinet nedröres först i äggmassan, därefter grädden och sist äggviteskummet. Massan fylles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is 2—3 tim. När fromagen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper. Serveras med mandelspån.

885. Bäjersk kräm med jordgubbssaft (f. 6 pers.).

6 blad gelatin
1/2 dl. kokande vatten
50 gr. strösocker
4 dl. jordgubbssaft
3 dl. tjock grädde

BEREDNING: Gelatinet sköljes i kallt vatten, klippes i bitar och upplöses i 1/2 dl. kokande vatten tillika med sockret, varefter jordgubbssaften tillsättes. Då blandningen är fullkomligt kall och börjar stelna, nedröres den till hårt skum slagna grädden. En vacker bleckform sköljes med kallt vatten och beströs med strösocker, massan ihälles, och formen får stå på is 3—4 tim. När puddingen skall serveras, lossas den kring kanten med en spetsig kniv, uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper och garneras med syltade jordgubbar, biskvier eller makroner.

I stället för jordgubbssaft kan hallon-, krusbärs- eller körsbärssaft användas.

886. Bäjersk kräm med choklad (f. 12 pers.).

2 hg. strösocker
2 dcl. vatten
1 vaniljstång
1 hg. osockrad choklad
10 blad gelatin
1 dcl. hett vatten, till gelatinet
7 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Sockret kokas med vattnet och vaniljen till en klar, simmig lag, varefter vaniljstången upptages. Chokladen smältes i vattenbad, utan tillsats av vatten, och nedröres i sockerlagen. Gelatinet sköljes i kallt vatten, upplöses i det varma vattnet och tillsättes, varefter krämen röres, tills den är kall. Då tillsättes den till hårt skum slagna grädden, och krämen hälles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is 2—3 tim. för att stelna. När krämen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper.

Krämen kan även fyllas i form med lock och frysas, men då användas endast 3 blad gelatin.

887. Nougatkräm (f. 6 pers.).

Nougat: 40 gr. sötmandel
125 gr. strösocker

Kräm: 3 äggulor
50 gr. socker
2 dcl. tunn grädde
1/2 vaniljstång
5 blad gelatin, 3 msk. varmt vatten
3 dcl. tjock grädde

Till garnering: Nougat
1 hg. gröna druvor

BEREDNING: Mandeln skållas och hackas fint. Sockret lägges i en något varm stekpanna, smord med 1/2 tsk. smör, och röres med träsked över elden, tills det är smält. Då tillsättes mandeln genast, och massan får ett uppkok samt upphälles på väl rengjord och smord plåt. Så fort nougaten är något avsvalnad, skäres den i jämna rutor med en hackkniv, smord med smör, och lossas från plåten. Hälften av nougaten krossas fint i stenmortel, den andra hälften sparas till garnering.

Till krämen röras äggulorna och sockret 15 min. Den tunna grädden kokas upp med vaniljen och slås under stark vispning på de rörda äggulorna, varefter krämen får sjuda över elden under

 fortsatt vispning. Pannan avlyftes, och krämen vispas, tills den är kall, då det sköljda och i det varma vattnet upplösta gelatinet samt den krossade nougaten tillsättas. Sist nedröres försiktigt den till hårt skum slagna grädden. Krämen hälles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is omkr. 3 tim. Då krämen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper. Garneras med resten av nougaten och vindruvor samt makroner, om så önskas.

888. Mondaminkräm (f. 6 pers.).

1 lit. god mjölk	3—4 äggulor
3 msk. mondaminmjöl (45 gr.)	3 msk. strösocker (45 gr.)
skalet av $1/2$ citron eller 1 msk. vaniljsocker	

BEREDNING: I en kkp av mjölken utröres mondaminmjölet. Den övriga mjölken kokas upp med det finrivna citronskalet eller vaniljsockret, avredningen tillsättes och krämen får koka under rörning 5 min. Äggulorna vispas väl med strösockret och tillsättas, varefter krämen får sjuda och avsmakas. Upphälles i kompottskål, får kallna, garneras med sylt och serveras med mjölk eller saftsås. På samma sätt tillagas maisenakräm.

889. Biskvipudding (f. 6 pers.).

75 gr. biskvier	4 dcl. extra tjock grädde
4 blad gelatin	2 msk. socker (30 gr.)
3 msk. kokande vatten	1 msk. vaniljsocker

Till garnering: 6 ränklor (kompott) 2 msk. rött vinbärsgelé

BEREDNING: Biskvierna torkas i värmugn och stötas, ej för fint, i stenmortel. Gelatinet sköljes, klippes i bitar och upplöses i vattnet. Grädden vispas med 1 msk. av sockret till hårt skum, och däri nedröras småningom det avsvalnade gelatinet, resten av sockret, vaniljsockret och de stötta biskvierna. Massan hälles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stelna på is 2—3 tim. Då puddingen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper. Garneras med frukt och gelé.

890. Citronpudding (f. 6 pers.).

Skalet och saften av ½ citron	3 msk. varmt vatten, till gelatinet
4 äggulor	3 dcl. extra tjock grädde
150 gr. socker	
5 blad gelatin	

BEREDNING: Citronen sköljes och torkas. Skalet avrives *nätt* och saften utpressas. Äggulorna och sockret röras 20 min., varefter citronskalet och saften tillsättas. Gelatinet sköljes, klippes i bitar och upplöses i det varma vattnet. Grädden vispas till hårt skum. Gelatinet nedröres småningom i äggmassan och därefter grädden mycket försiktigt. Krämen fylles i vattensköljd och sockerbeströdd porslinsform och får stelna på is 3—4 tim. Då puddingen skall serveras, lossas den från kanterna med en spetsig kniv och uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper. Garneras med biskvier.

891. Mosspudding (f. 6 pers.).

4 äggulor	5 blad gelatin, 3 msk. varmt vatten
1½ dcl. scherry	3 dcl. tjock grädde
120 gr. socker	
skal och saft av 1 citron	

BEREDNING: Äggulorna, vinet, sockret, det finrivna citronskalet och citronsaften blandas i en kastrull och vispas, tills sockret smält. Krämen får därefter sjuda över elden, under kraftig vispning, tills den är tjock och pösig, då den avlyftes och vispningen fortsättes, tills krämen är kall. Gelatinet sköljes i kallt vatten och upplöses i det varma vattnet. Grädden vispas till hårt skum. Först tillsättes gelatinet i krämen, och därefter nedröres grädden försiktigt. Massan fylles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is 3—4 tim. Då puddingen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv, uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper och garneras med biskvier.

892. Kall ananaspudding (f. 6 pers.).

1 burk ananas (på omkr. 750 gr.)	½ dcl. scherry
4 äggulor	1 dcl. ananassaft
1 äggvita	5 blad gelatin
1 bg. socker	3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: En fjärdedel av ananasen skäres i små tärningar, från vilka all saft urklappas i en linneduk. Äggulorna, äggvitan, sockret, vinet och hälften av ananassaften vispas i en kastrull över elden, tills massan är tjock och pösig, då kastrullen avlyftes och vispningen fortsättes, tills krämen är kall. Gelatinet spolas med kallt vatten och upplöses i resten av ananasspadet, som förut upphettats. Grädden vispas till hårt skum. Ananastärningarna blandas först i krämen, därefter gelatinet, och sist nedröres grädden mycket försiktigt. Massan hälles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is 3—4 tim. När puddingen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper. Garneras med resten av ananasen, skuren i tunna skivor. En ananas räcker för 12 personer, ty skivorna, som puddingen garneras med, kunna delas.

893. Varm ananaspudding (f. 6 pers.).

1 burk ananas (på omkr. 750 gr.)	15 gr. mondamin ell. maisena
4 ägg	4 dcl. tjock grädde
75 gr. socker	50 gr. smör
50 gr. vetemjöl	

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.) | 2 msk. stötta skorpor

Sås: 1 ½ dcl. ananasspad | 2 msk. socker (30 gr.)
1 ½ dcl. franskt vin | 1 tsk. mondaminmjöl (5 gr.)

BEREDNING: Hälften av ananasen räcker till denna pudding. Resten kan användas till kall pudding eller blandas i kompott. — Ananasen skäres i tärningar, vilka inklappas i en duk. Äggulorna vispas väl med sockret i en kastrull, mjölet och grädden tillsättas, och krämen får under stark vispning sjuda över elden, tills den är tjock och pösig. Kastrullen avlyftes, smöret tillsättes i små flockar och krämen vispas, tills den är kall. Då iröres den skurna ananasen och de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i smord och brödbeströdd pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 40 min. Puddingen serveras genast den tagits ur ugnen.

Till såsen uppkokas ananasspadet med vinet samt sockret och avredes med mondaminet, utrört i 1 msk. kallt vatten, varefter såsen får koka 5 min. Avsmakas och serveras varm.

894. Kall mandelpudding (f. 6 pers.).

40 gr. sötmandel	5 blad gelatin, 3 msk. varmt vatten
3 bittermandlar	3 dl. extra tjock grädde
4 äggulor	
50 gr. socker	

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas och drives genom mandelkvarn. Äggulorna och sockret röras 20 min., varefter mandeln tillsättes. Gelatinet sköljes, klippes i bitar och upplöses i det varma vattnet. Grädden vispas till hårt skum. Gelatinet nedröres småningom i äggmassan och därefter grädden mycket försiktigt. Massan slås i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stå på is 2—3 tim. När puddingen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv och uppstjälpes på flat glasskål med tårtpapper. Garneras med frukt eller gelé.

895. Varm mandelpudding (f. 6 pers.).

50 gr. sötmandel	2 dl. grädde
4 bittermandlar	$^1/_2$ tsk. finrivet citronskal
4 ägg	1 tsk. potatismjöl (5 gr.)
2 msk. socker (30 gr.)	

Till formen: 2 dl. strösocker (170 gr.) | 2 msk. kokande vatten

BEREDNING: Sockret smältes i en smord, något varm stekpanna, spädes med det kokande vattnet, och härmed beklädes en slät hålform.

Mandeln skållas, torkas i ugnen och drives genom mandelkvarn. Äggulor och socker röras i en kastrull $^1/_4$ tim. Grädden kokas upp och hälles på äggen under stark vispning, varefter krämen får sjuda över elden. Kastrullen avlyftes och vispningen fortsättes, tills krämen är kall. Då tillsättas mandeln, citronskalet och mjölet. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i den beklädda formen och gräddas i vattenbad i ugn omkr. $^3/_4$ tim. Puddingen uppstjälpes efter 10 min. och serveras varm med vanilj- eller citronsås, om så önskas.

896. Mondaminpudding med vin (f. 6 pers.).

30 gr. mondaminmjöl
3 dcl. vatten
3 1/2 dcl. franskt vin
150 gr. strösocker
skal och saft av 1/2 citron
4 äggulor

BEREDNING: Mondaminet utröres med 1 dcl. av vattnet. Det övriga vattnet kokas upp med sockret samt skalet och saften av citronen. Vinet och avredningen tillsättas och krämen får koka 5 min. Kastrullen avlyftes, äggulorna ivispas en i sänder, och krämen får sjuda, under kraftig vispning, tills den är tjock, då den upphälles och vispningen fortsättes, tills krämen är kall.

En vacker bleckform sköljes med kallt vatten och beströs med strösocker, krämen ihälles, och formen får stå på is 2—3 tim. Puddingen uppstjälpes på flat glasskål och garneras med biskvier eller makroner.

897. Varm mondaminpudding (f. 6 pers.).

60 gr. mondaminmjöl
5 dcl. mjölk
2 msk. smör (40 gr.)
4-5 ägg
75 gr. socker
1/2 tsk. finrivet citronskal
2 syltade apelsinskal, i fina tärningar

Till formen: 1/2 msk. smör
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Mondaminet utröres i 2 dcl. av mjölken. Resten av mjölken kokas upp med smöret, avredningen ihälles och gröten får, under rörning, koka 5 min. Kastrullen avlyftes, och äggulorna tillsättas, en i sänder, jämte citron- och apelsinskalen. När krämen är kall, nedskäras försiktigt de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles genast i smord och brödbeströdd pajform, och puddingen gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 40 min. Serveras genast med kompott eller saftsås.

898. Nougatpudding (f. 6–8 pers.).

75 gr. sötmandel
2 hg. spanska ell. hasselnötter
1 helt ägg
2 äggulor
2 hg. strösocker
6 blad gelatin
3 msk. varmt vatten, till gelatinet
4 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Mandeln skållas och torkas i ugnen. Nötterna skalas och hackas fint tillsammans med mandeln. Ägget och äggulorna vispas väl i ett fat. Sockret lägges i en smord och något varm stekpanna och röres med träslev över elden, tills det är smält. Då tillsättas mandeln och nötterna genast, och massan får ett uppkok samt hälles under rörning på de uppvispade äggen. Gelatinet sköljes i kallt vatten, klippes i bitar, upplöses i det varma vattnet och tillsättes. Massan röres därefter, tills den är kall, då den till hårt skum slagna grädden tillsättes. Massan hälles i vattensköljd och sockerbeströdd form och får stelna på is 2—3 tim.

Då puddningen skall serveras, lossas den från kanten med en spetsig kniv och stjälpes upp på flat glasskål med tårtpapper. Garneras med kanderade nötter och biskvier.

899. Petits-chouxpudding (f. 6 pers.).

2 msk. smör (40 gr.)	4 ägg
5 msk. mjöl (50 gr.)	2 msk. socker (30 gr.)
4 dcl. tunn grädde	skal och saft av ½ citron

Till formen: 2 dcl. socker 2 msk. kokande vatten

BEREDNING: Sockret lägges i en smord, något varm stekpanna, brynes lätt, varefter det kokande vattnet tillsättes, och härmed beklädes en eldfast form. Smör och mjöl fräsas 2 min., grädden spädes på, och massan får koka 5 min., varefter den upphälles och får svalna. Äggulorna nedröras en i sänder jämte sockret, det finrivna citronskalet samt citronsaften och massan röres 10 min. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i den beklädda formen och gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Puddingen serveras genast den är färdig med vanilj-, citron- eller saftsås. — Om så önskas, kan puddingen stjälpas upp.

900. Varm chokladpudding (f. 6 pers.).

1½ msk. smör (30 gr.)	70 gr. socker
4 msk. mjöl (40 gr.)	35 gr. riven, osockrad choklad
2 dcl. grädde	4 ägg
2 dcl. mjölk	

Till formen: 2 dcl. socker 2 msk. vatten

 BEREDNING: Smör och mjöl fräsas 2 min., grädden och mjölken spädas på, sockret och chokladen tillsättas, och massan får ett gott uppkok samt upphälles och får kallna. Äggulorna tillsättas därefter, en i sänder, under kraftig rörning, och sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i glacerad form (se föreg. recept) och puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Uppstjälpes och serveras varm med vaniljsås.

901. Brylépudding (f. 6—8 pers.).

6 äggulor	$^1/_2$ stång vanilj
40 gr. socker	3 äggvitor
$^1/_2$ lit. gräddmjölk	

Till formen: 3 del. socker (255 gr.) | $1^1/_2$ del. vatten

BEREDNING: Brylépudding blir bäst om den beredes dagen innan den skall serveras. — Sockret kokas med vattnet, tills det är torrt, då det omröres, tills det åter blir flytande och har vacker ljusbrun färg. Något av sockerlagen hälles i en pajform, som vändes runt, så att lagen täcker både bottnen och sidorna. — Den övriga sockerlagen spädes med vatten och serveras som sås till puddingen. — Äggulorna röras med sockret 20 min. Gräddmjölken (2 del. grädde, 3 del. mjölk) kokas med vaniljstången omkr. 5 min. och tillsättes de rörda äggulorna under stark vispning; vispningen fortsättes, tills krämen är kall, då vaniljstången borttages och de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Krämen hälles i den beklädda formen, och puddingen får koka i vattenbad i ordinär ugnsvärme omkr. $1^1/_2$ tim.

Den får stå i formen till följande dag, eller tills den är fullkomligt kall. Uppstjälpes och serveras med den överblivna brylésåsen.

902. Gräddkaka (f. 6 pers.).

6 söt- och 3 bittermandlar ell. $^1/_4$ tsk. finrivet citronskal	4 msk. socker (60 gr.)
	4 del. tjock söt ell. sur grädde
4 ägg	50 gr. torrt vetemjöl

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.) | 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Mandeln skållas och drives genom mandelkvarn. Äggulorna röras med sockret 20 min. Grädden vispas till hårt skum och nedröres i äggmassan tillika med mandeln och mjölet, som bör vara siktat. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan slås i smord och brödbeströdd form och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 3/4 tim. Serveras genast med sylt.

903. Falsk gräddkaka (f. 6 pers.).

2 msk. smör (40 gr.)
4 dcl. tunn grädde ell. mjölk
2 msk. socker (30 gr.)
3 msk. mjöl (30 gr.)
4 ägg
1/4 tsk. finrivet citronskal

Till pannan: 1/2 msk. smör (10 gr.)

Till garnering: 2 kkp. äppelmos ell. sylt

BEREDNING: Smöret smältes i en kastrull, mjölken ihälles och får koka upp med sockret, mjölet ivispas varsamt under full kokning, och massan får koka 3—4 min., varefter den hälles upp. Då mesta hettan avgått, iröras äggulorna en i sänder; sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles på ett väl smort, eldfast fat och gräddas till hälften i ugn. Fatet uttages och kakan garneras hastigt med äppelmos eller sylt, översockras, insättes åter i ugnen och färdiggräddas. Serveras genast.

904. Charlotte-russe.

BOTTNEN av en charlotte-form täckes med en skiva vitt, oljat papper, sidorna garneras med upprättstående glacebröd eller smala skivor av sockerkaka, glaserade med fondant-glasyr i olika färger ss. vitt, skärt, grönt eller brunt. Bröden ställas tätt intill varandra med färgerna omväxlande och bestrykas på innersidan med lätt uppslagen äggvita. Formen får stå på is 1 tim. och fylles därefter med vaniljkräm med gelatin (se n:o 872), smaksatt med vanilj eller kaffe, den kan ock med fördel fyllas med bäjersk kräm (se n:o 885 och n:o 886). Puddingen får stelna på is 2—3 tim. och uppstjälpes därefter på flat glasskål med tårtpapper. Papperet ovanpå puddingen borttages och ersättes med en tunn skiva sockerkaka, glacerad med fondant-glasyr och garnerad med frukt.

905. Kabinettspudding (f. 6—8 pers.).

Rester av sockerkaka, i tärningar (omkr. 5 del.)
1 del. korinter (60 gr.)
30 gr. succat
4 ägg
50 gr. socker
4 del. god mjölk

Till formen: 1 msk. smör (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Sockerkakan, som bör vara skuren i små tärningar, lägges i smord och brödbeströdd timbalform varvtals med de väl sköljda korinterna och den hackade succaten. Äggen vispas väl med sockret, mjölken tillsättes och härmed fylles formen. Puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim., uppstjälpes och serveras mycket varm med varm vaniljsås (se n:o 454).

Puddingen beredes med fördel av allehanda rester av finare bakverk.

906. Äkta savarin (f. 12 pers.).

Deg: 220 gr. mjöl
1 del. ljum mjölk
25 gr. pressjäst
220 gr. fint smör
2 msk. socker (30 gr.)
1/2 tsk. salt (3 gr.)
30 gr. sötmandel ell. hasselnötter
1/2 tsk. finrivet citron- ell. apelsinskal
5 hela ägg

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)
2 msk. mjöl (20 gr.)

Sockerlag: 1/2 kg. socker
5 del. vatten
3 del. maraskinolikör ell. vitt vin ell. ock 1/2 del. arrak

BEREDNING: Mjölet siktas, en del därav arbetas väl tillsammans med mjölken och den med 2 tsk. socker utrörda jästen. Degen arbetas, tills den blir smidig och blank, och får stå på ugnsluckan att jäsa upp. Smöret röres väl med sockret, saltet, den skållade och malda mandeln eller de malda nötterna och citronskalet. När degen är väl uppjäst, tillsättas smörblandningen och resten av mjölet samt äggen, ett i sänder, och degen arbetas omkr. 1/2 tim., eller tills den är så seg att den kan dragas ut i långa trådar. Den slås då i smord och mjölad kransform, som ej får fyllas mer än till hälften, och får jäsa till sin dubbla storlek. Kakan gräddas i varm ugn omkr. 3/4 tim. — Av sockret och

vattnet kokas en klar lag, som tillsättes med maraskinolikör, vin eller arrak. — Kakan uppstjälpes, formen fylles till hälften med sockerlag, savarinen lägges i och får stå, tills den sugit i sig all lag, då den stjälpes ur formen och upplägges på flat tårtskål med tårtpapper. **Puddingar.**

1. *Savarin* kan fyllas med hasselnötskräm och garneras med vispad grädde, smaksatt med vaniljsocker.

2. *Savarin* kan fyllas med äppelmos eller kompott, garneras med aprikoser, kokta i sockerlag, och serveras med vaniljsås eller vispad grädde.

3. *Savarin* kan överösas med vinsås.

4. *Savarin* kan garneras med maräng och fyllas med vaniljkräm.

5. *Savarin* kan fyllas med vispad grädde och garneras med kompott av ränklor eller syltade päron.

6. *Savarin* kan glaceras med fondantglasyr, garneras med kompott av jordgubbar och fyllas med jordgubbsglace.

907. Oäkta savarin (f. 6—8 pers.).

2 ägg	130 gr. vetemjöl
150 gr. socker	1 1/2 tsk. bakpulver
30 gr. smält smör	1/2 kkp gräddmjölk

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) | 2 msk. stötta skorpor

Sockerlag: 250 gr. socker | 1 dcl. vin ell. 1 1/2 msk. arrak
2 1/2 dcl. vatten

BEREDNING: Äggen och sockret röras kraftigt 20 min., därefter tillsättas det smälta men avsvalnade smöret, vetemjölet, som bör vara väl siktat med bakpulvret, och gräddmjölken. Smeten omröres väl, hälles genast i smord och brödbeströdd kransform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1/2 tim., eller tills kakan vid prov med vispkvist kännes torr. — Av sockret och vattnet kokas en klar, simmig lag, som tillsättes med vin eller arrak. — Kakan uppstjälpes, formen fylles till hälften med sockerlag, varefter kakan genast lägges i och får stå, tills den sugit i sig all lag. Savarinen stjälpes ur formen och upplägges på flat glasskål med tårtpapper. Garneras och serveras som i föregående recept.

908. Timbal (f. 12 pers.).

4 ägg	260 gr. vetemjöl
3 hg. socker	3 tsk. bakpulver
60 gr. smält smör	1 kkp tunn grädde

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.); 2 msk. stötta skorpor

Till fyllning: 5 dcl. varmt, löst äppelmos

Till garnering, marängmassa: 3 äggvitor 105 gr. florsocker

BEREDNING: Äggen och sockret röras ½ tim., därefter tillsättas det smälta, men avsvalnade smöret, vetemjölet, som bör vara väl siktat med bakpulvret, och gräddmjölken. Smeten omröres väl, hälles genast i smord hög timbalform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 1 tim., eller tills kakan vid prov med vispkvist kännes torr. Kakan uppstjälpes, får kallna och urhålkas, så att väggar och botten endast äro 2 cm. tjocka. Kakan fylles med äppelmoset, och ett lock av det som skurits ur kakan lägges över.

Äggvitorna vispas till hårt skum, florsockret, som bör vara siktat, nedröres försiktigt i äggviteskummet. Marängmassan spritsas genom garneringstratt över kakan, som därefter sättes in i ugn att få vacker gulbrun färg. Serveras varm, överöst med varm aprikossås, färgad röd med karmin.

Timbalen kan även glaceras utvändigt med starkt hopkokad puré av aprikoser, färgad röd med karmin (75 gr. torkade aprikoser, 3 dcl. vatten, 3 msk. socker, 45 gr.), och fyllas med vispad grädde, blandad med puré av friska jordgubbar eller hallon samt socker (3 dcl. extra tjock grädde, ½ lit. bär, 50 gr. socker). Runt omkring timbalen garneras med vispad grädde och hela bär.

909. Rismjölspudding (f. 6 pers.).

½ lit. god mjölk	Skalet av en halv citron ell. 6 bittermandlar
60 gr. smör	2 msk. socker (30 gr.)
1 dcl. rismjöl (67 gr.)	4—5 ägg

Till formen: 3 dcl. strösocker (255 gr.) 2 msk. kokande vatten

BEREDNING: Sockret lägges i en något varm stekpanna, smord med 1/2 tsk. smör, och röres med träsked, tills det smält och har ljusbrun färg, då vattnet tillsättes, och härmed beklädes en bleckform. — Mjölken kokas upp med smöret, mjölet ivispas under full kokning och gröten får ett gott uppkok, varefter den upphälles och får kallna. Då tillsättas det rivna citronskalet eller de skållade och malda mandlarna, sockret samt äggulorna, en i sänder. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan hälles i den beklädda formen, som överbindes med smort papper, och puddingen får grädda i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Uppstjälpes och serveras varm med vanilj- eller citronsås, om så önskas.

910. Kall rispudding (Riz à l'impératrice) (f. 6—8 pers.).

1 1/4 dcl. risgryn (125 gr.)	60 gr. strösocker
1 1/4 lit. mjölk	4 blad gelatin
1/2 stång vanilj ell. det rivna skalet av 1/4 citron	2 msk. varmt vatten
	3 dcl. tjock grädde

BEREDNING: Risgrynen sköljas, skållas i hett vatten, påsättas i den kokande mjölken och få koka med vaniljen eller citronskalet, under rörning, tills de äro fullkomligt mjuka. — Spädas med mera mjölk, om så behöves. — Gröten, som bör vara tjock, upphälles och får kallna, varefter sockret tillsättes. Gelatinet sköljes, klippes i bitar, upplöses i det varma vattnet och nedröres i gröten jämte den till hårt skum slagna grädden. Massan fylles i vattensköljd och sockerbeströdd timbalform och får stelna på is 3—4 tim. Uppstjälpes, garneras med vinbärsgelé och serveras med aprikossås eller jordgubbssaft.

Riset kan blandas med körsbär, persikor eller andra frukter, skurna i tärningar. På bottnen av formen kan slås 1 dcl. vingelé, färgat rött med karmin, som får stelna, varefter rismassan ilägges och får stelna på is.

Rismassan kan fyllas i kransform, får stelna på is, uppstjälpes på runt fat, helst av silver, hålet i mitten fylles med kompott av jordgubbar, hallon eller aprikoser, och risranden garneras med bär eller frukt.

911. Fransk brödpudding (f. 6 pers.).

1/2 lit. mjölk	2 hela ägg
1/2 stång vanilj	3 äggulor
120 gr. socker	2 äggvitor
130 gr. brödinkråm	

Puddingar. **Till formen:** $^1/_2$ msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Mjölken kokas upp med vaniljstången och sockret, brödet blötes däri, och massan passeras genom hårsikt samt får kallna. Då tillsättas de hela äggen och äggulorna, och massan arbetas väl, varefter de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Massan slås i smord och brödbeströdd kransform och kokas i vattenbad omkr. 1 tim. Uppstjälpes och serveras med vin-, vanilj- eller fruktsås.

912. Märgpudding (f. 6 pers.).

1 hg. oxmärg
30 gr. fin njurtalg
50 gr. brödinkråm
$^1/_2$ del. mjölk
1 hg. strösocker
2 hela ägg
4 äggulor
1 hg. syltad frukt, i fina tärningar
45 gr. sultanarussin
30 gr. urkärnade malagarussin

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.) 2 msk. vetemjöl (20 gr.)

BEREDNING: Märgen och talgen rensas väl, sköljas, inklappas i en duk, läggas i en spilkum, smältas i vattenbad, och fettet får svalna. — Inkråm av vetebröd väges, blötes i mjölken och urkramas. — Fettet arbetas väl med sockret, det urkramade brödet, de uppvispade äggen, äggulorna, frukttärningarna, de rensade och sköljda sultanarussinen och de rensade, sköljda, kluvna samt urkärnade malagarussinen. Massan hälles i en smord och mjölad, slät kransform och gräddas i vattenbad i ugn omkr. 1 tim. Serveras varm, överhälld med varm vinsås (se n:o 457), tillsatt med rom eller med brinnande sås (se n:o 465), som påtändes, när puddingen bäres in till bordet.

913. Plumpudding (f. 12—15 pers.).

1 hg. färska äpplen
1 hg. malagarussin
1 hg. sultanarussin
1 hg. korinter
60 gr. syltade apelsinskal
(3 del. maraskinolikör)
225 gr. oxnjurtalg
225 gr. brödinkråm
120 gr. socker
saft och skal av $^1/_2$ apelsin
saft och skal av $^1/_4$ citron
10 gr. malen ingefära
$^1/_2$ tsk. „ kanel
$^1/_4$ tsk. „ kardemumma
$^1/_4$ tsk. malda nejlikor
2 ägg

2 dcl. mjölk
1 hg. mjöl
60 gr. sötmandel
8 cl. konjak ell. rom
1 dcl. porter

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.) | 2 msk. vetemjöl (20 gr.)

BEREDNING: Äpplena skalas, kärnas ur och finhackas. Malagarussinen rensas, sköljas väl, klyvas och urkärnas. Sultanarussinen och korinterna rensas och sköljas väl. Apelsinskalen skäras i *fina* tärningar. — Om så önskas, lägges all frukten i blöt i likören två dagar innan puddingen skall beredas. — Njurtalgen sköljes, torkas i en duk, rensas och hackas fint tillsammans med vetemjölet. Inkråm av vetebröd väges, blötes i mjölken och urkramas. Skalen av apelsin och citron rivas fint, och saften pressas ut. — Njurtalgen arbetas väl med brödinkråmet, varefter frukten och alla de övriga ingredienserna tillsättas, och massan omröres väl. En stor eldfast form smörjes med smör och beströs med vetemjöl, massan nedpackas däri, och formen ombindes med en smord och mjölad servett, som hopknytes i en knut ovanpå puddingen. Puddingen kokas därefter omkr. 4 tim. i vatten eller ånga. Serveras varm eller kall med vinsås eller brinnande sås (se n:o 457 och 465).

SÖTA SUFFLÉER OCH MARÄNGER.

914. Vaniljsufflé (f. 6–8 pers.).

5 dcl. god mjölk
1 stång vanilj
$1^1/_2$ msk. smör (30 gr.)
2 msk. vetemjöl (20 gr.)
1 msk. potatismjöl (15 gr.)
4 hela ägg
50 gr. socker
2 äggvitor

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Mjölken kokas med vaniljen, med lock, omkr. 8 min., eller tills vaniljsmaken är lagom stark. Smör och mjöl fräsas 2 min., den kokande mjölken spädes på och smeten får koka 2 min., upphälles och får kallna. Äggen vispas med sockret 10 min. och tillsättas, litet i sänder, under rörning. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna och massan hälles i smord pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 40 min. Serveras *genast* ur formen med sylt eller saftsås.

Suffléer. I stället för vanilj kan sufflén smaksättas med citron, persikor, ananas, plommon, aprikoser eller med någon likör, t. ex. curaçoa. Färsk frukt kan läggas i bottnen av formen, t. ex. jordgubbar eller hallon, marinerade i socker.

915. Mandelsufflé (f. 6 pers.).

75 gr. smör	125 gr. socker
4 dcl. mjölk	1/4 tsk. finrivet citronskal
2 msk. mjöl (20 gr.)	5 ägg
40 gr. mandel, därav 2 bittra	

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Smöret smältes i en kastrull, mjölken ihälles och får koka upp, mjölet ivispas under full kokning, den skållade och malda mandeln, sockret och citronskalet tillsättas, och smeten får koka 5 min. Den upphälles och får avsvalna, varefter äggulorna inarbetas, en i sänder. När smeten är kall, nedskäras de till *hårt* skum slagna äggvitorna. Massan slås i smord pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. 40 min. Serveras *genast* ur formen med saft- eller vinsås.

916. Chokladsufflé (f. 6 pers.).

50 gr. osockrad choklad	15 gr. potatismjöl
150 gr. socker	5 äggulor
4 dcl. mjölk	4 äggvitor

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Chokladen, sockret, mjölken och mjölet vispas i en kastrull över elden, tills blandningen kokar upp, då kastrullen avlyftes, och äggulorna tillsättas genast, en i sänder, under stark vispning. När smeten är kall, nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna, massan slås i smord, eldfast form och gräddas i vattenbad i ordinär ugnsvärme omkr. 40 min. Serveras *genast*, ur sin form, med vaniljsås.

917. Citronsufflé (f. 6–8 pers.).

1 citron	1/2 dcl. vatten
1 hg. socker	6 äggulor
1 dcl. franskt vin	3 äggvitor

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Citronen sköljes väl och torkas. Skalet avrives nätt och saften pressas ut. — I en blankskurad kastrull blandas äggulorna, citronskal, citronsaft, socker, vin och vatten och vispas över elden, tills krämen är tjock och pösig, då den avlyftes och vispas, tills den är kall. De till *hårt* skum slagna äggvitorna nedskäras, och krämen hälles i smord, eldfast form och gräddas i vattenbad i ugn omkr. $^1/_2$ tim. Serveras genast ur formen. — Om så önskas, kan i bottnen av formen läggas 1 kkp ränklor och 1 kkp äppelkompott, varvtals med 50 gr. biskvier, krämen hälles över och sufflén gräddas i vattenbad i ugn omkr. 40 min.

918. Apelsinsufflé (f. 6 pers.).

20 gr. kallt smör
50 gr. socker
3 dcl. grädde
50 gr. smält smör
skal och saft av $^1/_2$ apelsin
5 äggulor
3 äggvitor

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Smöret smältes i en kastrull och röres med sockret och grädden över elden, tills blandningen blir simmig, då den upphälles i en spilkum. Det kalla smöret iläggés, och massan röres, tills den blir kall, då det finrivna apelsinskalet och apelsinsaften tillsättas. Äggulorna iröras därefter, en i sänder, under det massan arbetas $^1/_2$ tim. Sist nedskäras de till *hårt* skum slagna äggvitorna och massan hälles i smord pajform, översockras och gräddas omkr. $^1/_2$ tim. i ordinär ugnsvärme. Serveras genast ur sin form.

919. Äppelsufflé (f. 6 pers.).

1 lit. goda, syrliga äpplen
5 ägg
1 hg. strösocker

Till formen: $^1/_2$ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Äpplena sköljas, torkas, läggas i smord stekpanna och stekas i ugnen, tills de äro mjuka, då de passeras genom hårsikt. Äggulor och socker röras 20 min., det kalla äppelmoset tillsättes och de till *hårt* skum slagna äggvitorna nedskäras försiktigt. Massan hälles i smord pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. $^1/_2$ tim. Serveras genast med vispad grädde.

Maränger.

920. Katrinplommonsufflé (f. 6 pers.).

175 gr. fina katrinplommon	125 gr. strösocker
75 gr. fina, torkade aprikoser	5 äggvitor
4 dcl. vatten	

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.)

BEREDNING: Katrinplommon och aprikoser sköljas väl i ljumt vatten. Plommonen påsättas i det kalla vattnet och få koka till hälften mjuka, då aprikoserna iläggas och frukten får koka mjuk, men får ej falla sönder. Den upphälles i durkslag och får avrinna. Plommonen urkärnas, hälften av kärnorna krossas i stenmortel och mandlarna hackas fint tillsammans med fruktköttet och aprikoserna i hacklåda. Frukten blandas därefter väl med sockret, och de till *hårt* skum slagna äggvitorna nedskäras försiktigt. Massan slås i smord pajform och gräddas i ordinär ugnsvärme omkr. ½ tim. Serveras *genast*, ur sin form, med vispad grädde.

921. Marängsuisse (f. 6—8 pers.).

Maränger: 165 gr. florsocker | 3 stora äggvitor

Till fyllning och garnering:	8 dcl. extra tjock grädde	1 msk. socker (15 gr.)
		1 msk. vaniljsocker
		karmin

BEREDNING: Sockret siktas genom fin sikt. Äggvitorna vispas till *hårt* skum (se sid. 463) och sockret iblandas försiktigt, med gaffel, i äggviteskummet. Massan utbredes på väl rengjord och smord plåt i form av runda bottnar, som böra vara likformiga, om marängsuissen skall göras cylindrisk, men större och mindre om suissen önskas pyramidformig. I kanten på varje botten spritsas en krans av små maränger, tätt intill varandra. Marängerna översiktas med litet socker och gräddas i svag ugnsvärme, tills de äro nästan torra och släppa plåten, eller omkr. 1 tim. — Grädden vispas med sockret till hårt skum, varefter vaniljsockret tillsättes. — Då marängkakorna äro kalla läggas de på varandra med grädde emellan varje. Suissen beklädes utvändigt med gräddskum, som strykes slätt med en sked. Resten av grädden delas i två delar; den ena delen färgas skär med litet upplöst karmin. Den vita och skära grädden spritsas genom krusig garneringstratt i vackra girlander över suissen, som därefter för-

siktigt flyttas på flat glasskål med tårtpapper. Marängsuisse bör ej garneras förrän $1/_2$ tim. innan den skall serveras. Marängsuisse kan garneras med enbart vit grädde och syltade frukter, om så önskas. **Maränger.**

922. Marängsuisse med choklad (f. 6—8 pers.).

Maränger: 165 gr. florsocker — 3 stora äggvitor

Till fyllning och garnering: 75 gr. sockrad blockchoklad — 50 gr. sötmandel — 6 dcl. extra tjock grädde — 1 msk. socker — 1 msk. vaniljsocker, karmin

BEREDNING: Marängmassan beredes som i föregående recept och lägges i form av små kransar eller vanliga maränger på väl rengjord och smord plåt, vilka översiktas med litet socker och gräddas i svag ugnsvärme, tills de äro nästan genomtorra och släppa plåten. — Chokladen upplöses i vattenbad, utan tillsats av vatten. Mandeln skållas, skäres i tunna skivor, vilka rostas lätt med 2 tsk. socker i ugnen. — När marängerna äro kalla, läggas de upp på flat glasskål med tårtpapper, varvtals med den smälta chokladen, så att de bilda en pyramid. Pyramiden överhälles med choklad och beströs med den rostade mandeln. Grädden vispas med sockret till hårt skum. Hälften av den smaksättes med vaniljsockret, den andra hälften färgas skär med karmin. Den vita och den skära grädden spritsas, var för sig, genom krusig garneringstratt i vackra girlander över pyramiden. Suissen bör ej garneras förr än $1/_2$ tim. innan den skall serveras.

923. Glace-maräng (f. 6 pers.).

Maränger: 150 gr. florsocker — 3 äggvitor

Till fyllning: 4 dcl. vaniljglace

BEREDNING: Marängmassan beredes som i n:o 921 och lägges med sked på väl rengjorda och smorda plåtar i form av ägg, som slätas över med skeden och översiktas med socker. De gräddas i svag ugnsvärme, tills de äro halvtorra och släppa plåten, då de uttagas, formas på ett ägg och få kallna. Marängerna fyllas med vaniljglace (se n:o 930) och serveras dubbla.

GELEER.

GELÉER beredas av vin eller fruktsaft, socker, gelatin samt skal och saft av citron eller apelsin. De böra helst tillredas dagen innan de skola serveras. Under vintern beräknas 1 blad gelatin till varje dcl. vätska, under sommaren något mer (6 blad till 5 dcl.) såvida ej geléet får stelna på is. Geléblandningen fylles i geléskål eller i en stor eller flera små formar, förut sköljda med kallt vatten och beströdda med strösocker. Formarna böra slås riktigt fulla, vilket underlättar uppstjälpningen. När geléet skall serveras, lossas det från kanten med en spetsig kniv, uppstjälpes på skål eller fat och garneras med litet sönderhackat gelé eller syltade frukter. — Önskas röd färg på geléet användes röd gelatin och litet upplöst karmin. Av gult gelatin och litet citronfärg fås orangefärgat gelé.

924. Fint vingelé (f. 10—12 pers.).

20 gr. gelatin (omkr. 12 blad)	2 äggvitor
6 dcl. varmt vatten	2 $^1/_2$ dcl. franskt vin
$^1/_2$ citron	2 $^1/_2$ dcl. rhenskt vin ell. scherry
250 gr. toppsocker	

BEREDNING: Gelatinet sköljes väl i kallt vatten och upplöses i det varma vattnet, citronskalet, varifrån allt det vita bortskurits, citronsaften och sockret tillsättas och blandningen får ett uppkok samt får stå 10 min. vid sidan av spiseln. Äggvitorna vispas i en blankskurad kastrull tillsammans med det franska vinet, och gelatinblandningen tillsättes under kraftig vispning. Kastrullen flyttas över elden och geléet vispas kraftigt, tills det kokar upp, varefter locket pålägges, och kastrullen får stå på spiselhörnet 10 min. utan att koka. Geléet hälles därefter i en uppspänd silduk, förut urvriden i hett vatten, och får självrinna. Så länge geléet rinner grumligt igenom, hälles det tillbaka i silduken. När geléet är klart tillsättes rhenvinet eller scherryn. Geléet behandlas därefter som härovan är beskrivet. Serveras med mandelspån eller mandelsprits. — Om så önskas, kunna 2 hg. färska vindruvor nedläggas i formen. Litet gelé hälles på bottnen och får stelna, därpå läggas några druvor, så åter gelé, som får stelna, och druvor däröver, tills formen är full. Medan formen fylles måste det övriga geléet hållas ljumt. — Geléet kan även beredas av likör, t. ex. anisette, maraskino, rom, kirsch m. fl., men då tages endast 1 dcl. likör till 9 dcl. vatten.

925. Vinfras (f. 6—8 pers.).

125 gr. toppsocker
3 dcl. vatten
skal och saft av $1/2$ citron
15 gr. gelatin (omkr. 9 blad)
1 dcl. varmt vatten, till gelatinet
$1 1/2$ dcl. franskt vin
$1 1/2$ dcl. scherry

BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar lag, som avlyftes och genast blandas med det finrivna citronskalet och citronsaften samt det sköljda och i det varma vattnet upplösta gelatinet och vinet. Blandningen omröres väl och hälles därefter i en uppspänd silduk, förut urvriden i hett vatten, och får självrinna. Så länge geléet rinner grumligt igenom, hälles det tillbaka i silduken. Se vidare sid. 452. Till detta gelé kan enbart krusbärsvin med fördel användas. — Geléet kan slås i en stor spilkum, som ställes på is, varefter geléet vispas, tills det liknar snö. Upphälles sedan i skål eller användes till garnering av klara geléer.

926. Moir's vingelé (f. 6—8 pers.).

1 paket Moir's gelépulver (omkr. 120 gr.)
3 msk. socker (45 gr.)
saften av $1/2$ citron
4 dcl. kokande vatten
3 dcl. rhenskt vin ell. scherry

BEREDNING: Gelépulvret, sockret, citronsaften och vattnet röras i en skål, tills pulver och socker äro upplösta, då vinet tillsättes och blandningen hälles i en stor eller flera små, vattensköljda och sockerbeströdda formar och får stelna på is 4—5 tim. Detta gelé kan med fördel färgas rött och användas till garnering av kall rispudding (se n:o 910). En lätt, fin sockerkaka kan genomdränkas med detta gelé, som då bör värmas till omkr. 60 gr. Geléet får därefter stelna. Kakan serveras hel, eller skuren i skivor, med vispad grädde.

927. Apelsingelé (f. 6—8 pers.).

15 gr. gelatin (omkr. 9 blad)
$3 1/2$ dcl. varmt vatten
175 gr. socker
skalet av $1/2$ apelsin
skalet av $1/2$ citron
saften av $1/2$ citron } tillsammans
saften av 4 apelsiner } 3 dcl. saft
2 äggvitor
$1/2$ dcl. vitt vin

BEREDNING: Gelatinet sköljes i kallt vatten och upplöses i det varma vattnet. Sockret, apelsin- och citronskalen, på vilka allt det vita bortskurits, iläggas, varefter saften pressas ut

 och tillsättes. Blandningen får koka upp och får därefter stå 10 min. vid sidan av spiseln. Äggvitorna vispas i en blankskurad kastrull tillsammans med det vita vinet, och gelantinblandningen tillsättes under kraftig vispning. Geléet beredes därefter och serveras som i n:o 924.

928. Ananas i gelé (f. 12 pers.).

20 gr. gelatin (omkr. 12 blad)	225 gr. socker
ananasspad } tillsammans 1 lit.	2 äggvitor
vatten }	½ del. vitt vin
saften av 1 citron	1 burk ananas (på omkr. 750 gr.)

BEREDNING: Ananasburken öppnas först, saften tillvaratages noga, och ananasen skäres i vackra skivor. — Geléet beredes därefter som i n:o 924 och när det är klart, nedläggas ananasskivorna i formen, på samma sätt som är beskrivet om vindruvor i samma n:o.

GLACER.

GLACE beredes antingen av grädde med tillsats av ägg, socker, vanilj, mandel eller dylikt, eller ock av fruktsaft och socker, med eller utan tillsats av vin eller likör. Då en glace är väl tillagad och vackert upplagd, är den en verklig delikatess och en förnöjelse för ögat.

929. Frysning av glace.

BEREDNING av glace försiggår i två skilda avdelningar, nämligen *tillagning av glaceblandningen* och *frysning av denna blandning*. Som den senare avdelningen är densamma för alla sorters glace och dessutom är den viktigaste delen av glaceberedningen, beskrives den först.

Frysningen kan försiggå i en förtent bleck- eller kopparflaska, med tätt lock, som nedsättes i en rymlig träbytta, helst försedd med tapphål och omgives med is. Flaskan kringvrides oavbrutet under 10 min., varefter locket avtages, och det frusna kring kanten och på bottnen lossas med en särskild träspade och nedröres i massan, så att denna blir jämn. Locket pålägges och vridningen och lossandet av det frusna fortfar, tills all krämen är jämnt frusen,

då glacen väl arbetas med spaden. Frysning av glace på detta sätt tager en tid av 4--5 tim.

Med de i handeln förekommande glacemaskinerna sker frysningen däremot på mindre än en halvtimme. Dessa maskiner äro numera så billiga, att en sådan antagligen finnes i varje hem, där glace någon gång beredes.

Till frysningen användes en blandning av fint krossad is — isen klyves i bitar, lägges i en säck och krossas med träklubba — grovt salt och salpeter (12 kg. is, 1 $^1/_2$ kg. grovt salt, 250 gr. salpeter). Dosan sättes mitt i byttan, varvid noga bör tillses, att vändtappen i dosans mitt passar in i motsvarande hylsa i bottnen på träbyttan. Omröraren nedsättes, locket pålägges, tvärbalken med veven fastskruvas och isblandningen packas därefter med en trästöt eller träslev runt omkring dosan, men ej mer än till två tredjedelar av dosans höjd, emedan eljest den saltade isen lätt kan intränga i dosan under det glacen fryses. — Dosan bör om möjligt nedfrysas senast 10 min. innan glacekrämen ihälles. — Den kalla glaceblandningen ihälles, men får ej fylla dosan till mer än två tredjedelar. Locket pålägges, veven fastskruvas och glacen vrides därefter oavbrutet 15—30 min., beroende på om det är krämglace eller fruktglace som skall frysas.

Sedan glacen frusits på ovannämnda sätt, kan den direkt uppläggas med sked i glas eller i pyramid på skål med servett eller tårtpapper, men den vinner i godhet, om den får stå 1—2 tim. för att »mogna». Detta kan ske i dosan, då omröraren borttages, ett s. k. smörpapper lägges över dosan, locket pålägges, och hålet i mitten av locket igensättes med en kork, varefter saltblandningen packas omkring dosan, som förut beskrivits, men nu täckes även locket därmed. Vanligen packas glacen mycket tätt i vattensköljda och sockerbeströdda s. k. glaceformar, varav det finnes många vackra fasoner. Ett s. k. smörpapper lägges över formen, locket pålägges och formen nedsättes i träbyttan (från vilken dosan borttagits) på ett underlag av isblandningen. Isblandningen packas därefter tätt omkring formen även över locket och formen får stå 1—2 tim. Under tiden avhälles vattnet och mera is påfylles, om så behöves. — Glaceblandningen kan även fyllas i formen och frysas direkt i den, som t. ex. parfait, frusen pudding, bomber m. fl. Formen nedfryses då i byttan, som ovan beskrivits, och får stå 4—5 tim. — Då glacen skall serveras, tages formen upp ur isen, avsköljes noga, för att avlägsna allt salt, doppas ett ögonblick i ljumt vatten, så att glacen lossnar lätt från formen. Formen torkas, och glacen uppstjälpes på skål eller fat, med servett eller tårtpapper.

Glacer.

930. Grundrecept till olika slags kräm-glacer

(f. 12 pers.).

8 äggulor
150 gr. socker
1 lit. kokande grädde ell. mjölk.

BEREDNING: Äggulorna röras med sockret i en kastrull omkr. 20 min. Den kokande grädden spädes på, litet i sänder, varefter krämen får sjuda över elden, under kraftig vispning, tills den är tjock och pösig. Kastrullen avlyftes och vispningen fortsättes, tills krämen är kall. — Oskummad mjölk kan användas i stället för grädde, men då tages 10 äggulor och 180 gr. socker. — Till alla krämglacer äro proportionerna av ägg, socker och grädde, liksom även tillagningen, densamma, de skiljas endast genom olika smaktillsatser.

Vaniljglace. Grädden kokas upp med 1 stor vaniljstång, som därefter får ligga i grädden att draga omkr. 20 min. Krämen beredes enligt ovannämnda beskrivning. När den är kall kan den, om så önskas, tillsättas med 2 dcl. tjock grädde, slagen till hårt skum. Glacen fryses som i n:o 929. Serveras med glacebröd.

Glace au four. På ett silverfat fästes med marmelad eller sockerlag en 1 cm. tjock, oval skiva sockerkaka. Fatet ställes på is. — En marängmassa beredes av 2 äggulor, 250 gr. florsocker, 5 äggvitor. Äggulorna och två tredjedelar av sockret vispas 20 min. Vitorna slås till hårt skum och vispningen fortsättes 15 min., därefter tillsättes försiktigt resten av sockret och sist de vispade gulorna. — Den färdigfrusna vaniljglacen upplägges med en silversked, doppad i ljumt vatten, högt och ovalt på sockerkakan. En del av marängmassan strykes slätt över glacen, resten av marängen spritsas genom krusig garneringstratt i vackra mönster däröver. Fatet sättes genast i en långpanna med krossad is och grovt salt och insättes i mycket het ugn, omkr. 2—3 min., så att marängen får gul färg. Översockras och serveras genast med varm chokladsås, om så önskas.

Kaffeglace. 50 gr. nyrostade och malda kaffebönor läggas i den uppkokta grädden, som får stå, väl övertäckt, på varmt ställe omkr. 20 min., varefter den vrides genom muslin. Krämen beredes därefter som i grundreceptet är beskrivet och glacen fryses i maskin som i n:o 929. Serveras med glacebröd.

Mandelglace. 1 hg. sötmandel och 5 bittermandlar skållas, drivas genom kvarn och stötas med litet vatten i stenmortel till en fin massa, som lägges i den kokande grädden och får stå övertäckt 20 min. för att draga. Grädden vrides genom muslin, och krämen beredes som i grundreceptet är beskrivet. Glacen fryses i maskin som i n:o 929.

Valnötsglace. 1 hg. väl skalade valnötter stötas med litet vatten till en fin massa, som lägges i den kokande grädden och får stå övertäckt 20 min. för att draga. Grädden vrides genom muslin och krämen beredes som i grundreceptet är beskrivet. Glacen fryses i maskin som i n:o 929.

Pistacieglace. 75 gr. pistacier och 60 gr. sötmandel skållas, drivas genom kvarn och stötas med 1 msk. mjölk till en fin massa, som lägges i den kokande grädden och får stå övertäckt 20 min. för att draga. Krämen beredes därefter som i grundreceptet, silas och vispas, tills den är kall, då den färgas grön, om så önskas, med litet karamellfärg och smaksättes med ett par msk. arrak. Glacen fryses som i n:o 929

Nougatglace. Av 125 gr. socker och 1 hg. mandel kokas nougat (se nougat). Därav stötes 120 gr., som passeras och blandas i färdigkokt kräm, till vaniljglace. — Resten av nougaten användes till garnering. — Glacen fryses som i n:o 929.

Chokladglace. 1 lit. grädde kokas upp med en stor vaniljstång och får stå övertäckt 20 min. för att draga. 160 gr. sockrad choklad rives, utröres med 2 dcl. vatten och blandas med grädden. Krämen beredes därefter av 7 äggulor och 2 hg. socker, som i grundreceptet är beskrivet. Fryses som i n:o 929.

931. Grundrecept till olika slags parfait (f. 12 pers.)

125 gr. socker
1 dcl. vatten
6 äggulor
6 dcl. extra tjock grädde

BEREDNING: Socker och vatten kokas upp, kastrullen avlyftes, äggulorna tillsättas, en i sänder, under vispning och krämen får sjuda över elden under kraftig vispning, tills den är tjock och pösig, då kastrullen avlyftes, och krämen vispas tills den är fullkomligt kall. Grädden vispas till hårt skum och nedröres försiktigt i krämen, som därefter blandas med den smaktillsats och färg man önskar. Krämen fylles i vattensköljd och sockerbeströdd form och fryses 4—5 tim., som i n:o 929.

Pistacieparfait. Krämen färgas ljusgrön och blandas med 75 gr. malda pistacier.

Valnötsparfait. Krämen blandas med 50 gr. skållade och malda sötmandlar samt 50 gr. skalade och malda valnötter. Glacen beredes och fryses som i grundreceptet. Serveras med curaçaosås: 4 dcl. tjock sockerlag, färgad ljusgrön med karamellfärg, tillsatt med 1 dcl. curaçao och ½ dcl. konjak.

Apelsinparfait. Krämen färgas skär med karmin, smaksättes med skalet av 1 och den silade saften av 2 apelsiner, varefter glacen fryses som i grundreceptet.

Ananasparfait. Krämen blandas med 2 hg. passerad ananas och smaksättes med litet kirschwasser. Glacen fryses direkt i formen, som i grundreceptet.

932. Grundrecept till olika slags glacebomber
(f. 12 pers.).

3 dcl. tjock sockerlag (3 hg. toppsocker, 1 1/2 dcl. vatten)	8 äggulor 5 dcl. extra tjock grädde

BEREDNING: Sockerlagen kokas först, helst dagen innan den skall användas. — Sockret hugges i små bitar och lägges i en emaljerad järngryta, vattnet tillsättes, och, när sockret är smält, kokas det till en klar, simmig lag, som vid prov skall tråda sig mellan fingrarna. Sockerlagen mätes och får kallna. Äggulorna tillsättas en i sänder under vispning, varefter krämen får sjuda över elden under kraftig vispning. Krämen upphälles och vispas över is, tills den är fullkomligt kall, då den blandas med grädden, slagen till *hårt* skum. Bombkrämen kan smaksättas med vanilj, citron, aprikos, ananas, kirsch, anisette, smultron eller jordgubbar, finstött nougat, finhackade pistacier, körsbärskompott m. m. Krämen fylles i bombform och fryses direkt i den (se n:o 929). Bombformen bör dock helst klädas invändigt med ett tunnt lager av någon slags färdigfrusen glace, fyllas med bombkräm (då halva satsen glace och halva satsen bombkräm räcker för 12 pers.) och frysas 4—5 tim.

1. Formen kan klädas med pistacieglace, fyllas med bombkräm, tillsatt med finstött nougat och hackade pistacier.

2. Formen kan klädas med chokladglace och fyllas med bombkräm, tillsatt med puré av aprikoser.

3. Formen kan klädas med smultron- eller jordgubbsglace och fyllas med bombkräm, smaksatt med kirsch.

4. Formen kan klädas med vaniljglace och fyllas med bombkräm, tillsatt med jordgubbs- eller smultronpuré.

5. Formen kan klädas med aprikosglace och fyllas med bombkräm, smaksatt med vanilj. — Vaniljen kokas då i sockerlagen och får ligga kvar i lagen, tills den är kall.

6. Formen kan klädas med kaffeglace och fyllas med bombkräm, smaksatt med vanilj.

933. Glacepudding (f. 6 pers.).

2 dcl. tunn grädde
1 stång vanilj
4 äggulor
1 hg. socker
50 gr. biskvier
10 ränklor ell. 6 päron
5 dcl. extra tjock grädde

BEREDNING: Den tunna grädden kokas upp med vaniljstången och får stå övertäckt 20 min. för att draga. Äggulorna röras med sockret, i en kastrull, 15 min., grädden tillsättes under vispning och krämen får under fortsatt vispning sjuda över elden, tills den är tjock och pösig. Krämen upphälles och vispas, tills den är kall. — Biskvierna stötas fint, frukten får avrinna, klyves och urkärnas. — Grädden vispas till hårt skum och nedröres försiktigt i krämen. I en vattensköljd och sockerbeströdd glaceform lägges krämen, de stötta biskvierna och frukten varvtals. Det första och sista varvet skall vara kräm. Puddingen fryses som i n:o 929 är beskrivet.

934. Randig glacepudding (f. 18 pers.).

TRE olika slags glace, t. ex. vanilj, pistacie och choklad — $\frac{1}{2}$ sats av varje — läggas, sedan de äro frusna i maskin, varvtals i en glaceform, som därefter nedpackas i is och salt (se n:o 929). Om så önskas kan syltad frukt läggas mellan varven.

935. Frusen grädde (f. 6 pers.).

4 dcl. extra tjock grädde
1 msk. socker (15 gr.)
1 msk. vaniljsocker

BEREDNING: Grädden vispas med sockret till hårt skum och smaksättes med vaniljsockret, om så önskas. Den fryses därefter i glacemaskin som i n:o 929, upplägges med sked i silverskål och serveras till frukt. Den kan även packas i glaceform, som därefter får stå 1 tim. i is och salt. Uppstjälpes och garneras med kokt frukt. — Grädden kan även blandas med 3 dcl. fruktpuré och frysas på samma sätt.

936. Grundrecept till olika slags fruktglacer (f. 12 pers.).

6 dcl. sockerlag (från 1 hg.—5 hg. socker pr $3\frac{1}{2}$ dcl. vatten)
1 lit. fruktpuré ell. saft
citronsaft efter smak

Glacer. BEREDNING: Av sockret och vattnet kokas en klar lag. Proportionerna av socker och vatten beräknas efter huru mer eller mindre söt och saftig den frukt är, som skall användas, och kunna variera som ovan är sagt. Frukten stötes och passeras eller får självrinna och blandas med sockerlagen. Finnes sockerprovare (sackarometer) mätes blandningen. Visar den *över* 22 grader spädes den med litet kokt vatten, som fått kallna, visar den däremot *under*, tillsättes den med litet mera upplöst socker. Fruktglace fryses som krämglace (se n:o 929), men måste stå omkr. 1 tim. längre i formen, med saltblandningen packad tätt omkring, innan den stjälpes upp. Den smälter fort och bör därför läggas upp just som den skall serveras.

Jordgubbsglace. 5 hg. toppsocker, 3 1/2 dcl. vatten, 1 lit. saft eller puré av färska jordgubbar och, om så önskas, tillsättes saften av 1 citron.

Hallonglace. Tillagas som föregående och med samma proportioner.

Körsbärsglace. 1 lit. urkärnade körsbär, 6 dcl. sockerlag, 1/4 dcl. kirsch. Stenarna krossas, kärnorna stötas med de urkärnade bären och få ligga i sockerlagen, tillsatt med kirsch, omkr. 1 tim. Massan passeras genom sikt och tillsättes med saften av 1/2 citron.

Citronglace. 750 gr. socker, 1 lit. vatten, skalet av 3 citroner, saften av 8 citroner. Sockerlagen kokas och får kallna. Allt det vita bortskäres från citronskalen, som skäras i bitar och få ligga i den *kalla* sockerlagen omkr. 3 tim. Då tillsättes citronsaften och blandningen silas direkt i glacemaskin.

Apelsinglace. 750 gr. socker, 1 lit. vatten, skalet av 4 apelsiner, saften av 8 apelsiner och 1 citron. Sockerlagen kokas. Allt det vita bortskäres från apelsinskalen; dessa skäras i bitar och läggas i den *heta* lagen, som får kallna. Blandningen beredes därefter som i föregående recept.

Aprikosglace. 20 mogna aprikoser, 6 dcl. sockerlag, saften av 2 citroner. Aprikoserna klyvas, befrias från stenarna, vilka krossas, och kärnorna tillvaratagas. Kärnorna kokas i sockerlagen, som därefter får kallna och silas. Aprikoserna passeras genom sikt och blandas i lagen tillika med citronsaften.

Ananasglace. 1 burk ananas (på omkr. 750 gr.) 4 hg. socker, 5 dcl. vatten, saften av 1 citron, 1/2 msk. kirsch. Ananasen skäres i små tärningar och kokas jämte sockret i ananasspadet och vattnet omkr. 10 min. Massan passeras genom fin sikt, får kallna och tillsättes med citronsaft och kirsch.

Bananglace. 1 lit. stött fruktkött av bananer (omkr. 1 1/2 kg. oskalad frukt) 6 dcl. sockerlag, 1/4 dcl. maraskinolikör, saften av 2 citroner blandas och passeras genom fin sikt.



"Picknick" (Tavla av Szinyei-Merse 1873).

BAKNING. KOKNING AV SOCKER.

Bakning.

Några anvisningar vid bakning.

DE vid brödbakning nödvändiga ingredienserna utgöras av *mjöl*, *degspad*, *jäst* och *salt*.

För att ge brödet mera smak och högre näringsvärde tillsättes även andra ämnen, såsom kryddor (anis, fänkål, kummin, pomeransskal, kardemumma, saffran), söta ämnen och frukt (socker, sirap, mandel, russin, korinter, succat), något slags fett (smör, margarin, flottyr) och ägg.

Mjöl. Vare sig det gäller enklare eller finare brödsorter, bör endast mjöl av bästa beskaffenhet användas. Det visar sig nämligen i längden vara mest ekonomiskt att använda ett verkligt prima mjöl, emedan detta är mycket drygare och ger ett smakligare och hållbarare bröd än det sekunda. Innan mjölet skall användas bör det hava stått så länge inne, att det antagit rummets temperatur. Är mjölet kallt och fuktigt, bör det bredas ut på bakbord i varmt rum för att torka.

Bakning. *Degspadet* kan utgöras av vatten, mjölk, vört, dricka m. m., som uppvärmes till omkr. 40°. Kall vätska kan även användas, men degen bör då göras föregående kväll, emedan jäsningen härvid fordrar mycket längre tid.

Jäst. Av jäst finnes två slag, *bryggjäst* och *pressjäst*. Den förra erhålles vid maltdrycksfabrikationen, men användes numera sällan vid bakning av bröd. *Pressjästen* framställes fabriksmässigt genom spritjäsning av säd och består av en mängd jästceller eller jästsvampar blandade med stärkelsemjöl. Som alldeles färsk är den givetvis bäst, men kan dock bibehålla sig god någon tid, om den förvaras på kallt ställe, i väl övertäckt burk eller i ett kärl med friskt vatten, som ofta bytes. Innan jästen tillsättes i degen utröres den med socker, salt eller litet av det ljumma degspadet.

Tillsättning av deg. Mjölet, som helst bör vara siktat, lägges i ett tråg eller fat. Det uppvärmda eller kalla degspadet ihälles och arbetas (med handen eller slev) med mjölet till en smidig deg, varefter den utrörda jästen jämte salt tillsättas och mera mjöl inarbetas, om så behöves. Degen beströs med mjöl, övertäckes med varm bakduk och får jäsa på varmt dragfritt ställe till sin dubbla storlek.

Den omarbetas därefter och kryddor, söta ämnen, frukt, fett och ägg tillsättas, om så önskas, varefter den får jäsa ännu en gång, innan den bakas ut till bullar, kakor eller vad man önskar. Bröden läggas på smorda plåtar eller mjölad duk och få jäsa upp samt gräddas därefter i lagom varm ugn, tills de fått vacker brun färg och kännas lätta. Vetebröd (kaffebröd) penslas vanligen med ägg och beströs med socker och mandel innan det gräddas. Rågbröd penslas med kallt vatten, mjölk, dricka eller vört innan det sättes in i ugnen och med varm vätska, när det är färdiggräddat. Brödet lägges helst på galler och övertäckes med bakduk, för att skorpan skall bli mjuk.

Jäsningen framkallas, som redan är nämnt, genom tillsats av jäst. Då mjölet utröres med varm vätska, ombildas en liten del av mjölets stärkelse till socker. Jästsvamparna sönderdela det bildade sockret till alkohol och kolsyra, som i små jämnt fördelade blåsor genomtränga degen, vilken därigenom utvidgas och höjer sig — degen jäser. Jäsningen sker bäst vid + 30–40°, vid + 60° dö jästsvamparna. Degspadet bör därför ej värmas för mycket och degen ej stå i för stark värme under jäsningen. Genom jäsningen och gräddningen har den råa, kompakta degen förvandlats till ett poröst, lättsmält och välsmakande bröd.

Bakpulver. Som uppluckringsmedel användes förutom jäst även bak- eller s. k. jästpulver, hjorthornssalt, soda och pottaska.

Dessa mineraliska kolsyrehaltiga ämnen sönderdelas i fuktighet och värme och avge därvid fri kolsyra, som kommer brödet att höja sig och bli poröst. Som regel gäller, att degar, tillsatta med dessa ämnen, tillblandas kallt och gräddas snarast möjligt. Pulverna förvaras i burk med slutet lock på torrt ställe. **Bakning.**

Äggvitor vispade till hårt skum, användas ofta i finare bakverk som luckringsmedel. — Gulorna skiljas omsorgsfullt från vitorna, ty det minsta gula bland vitorna hindra dessa att bilda skum. Vitorna läggas i en rund skål av koppar, nickel eller porslin jämte några korn salt. Stålvisp användes eller i brist därav en bred gaffel. Vispningen skall från början ske långsamt, i det man drager äggvitorna uppåt med vispen, de vispas därefter kraftigt, tills de äro nog fasta att kunna med vispen flyttas ur kärlet. — Den i äggviteskummet inneslutna luften utvidgas i ugnsvärmen och bakverket höjer sig.

Ugnens värme vid gräddningen är av största vikt, men svår att bestämma. Vetebröd fordrar den starkaste värmen, rågbröd är mera tunggräddat och fordrar därför något svagare värme. Bröd som är tillsatt med bakpulver eller vispad äggvita tåla ännu mindre värme. Den skala för ugnens olika temperatur till vilken kommer att hänvisas vid varje recept är följande: *mycket varm*, *varm*, *ej för varm*, *svag* och *mycket svag*.

De numera allt vanligare gasugnarna äro utmärkta till såväl gräddning av finare och grövre bakverk, som till stekning av fisk och kött.

937. Kryddor m. m. till bröd.

Anis och *fänkål* torkas i värmugn och krossas i mortel innan de tillsättas i degen.

Pomeransskal. Torkade pomeransskal påsättas i kallt vatten och få koka med lock, tills de äro mjuka, då allt det vita på skalens innersida noga borttages och skalen skäras i strimlor eller finhackas. — Då torra skal skola rivas, går det mycket lättare om de förut få ligga, 2—3 tim., i en duk doppad i hett vatten. De rivas därefter på rivjärn.

Kardemumma torkas i svag värme, skalas och fröna stötas fint.

Saffran torkas i mycket svag värme, annars förlorar den i färg, stötes fint med litet socker i mortel, utröres med litet brännvin eller mjölk och tillsättes i degen, när den arbetas om.

Socker. Strösocker bör helst användas, emedan det gör degen lättare och vitare än farinsocker.

Mandel kan användas oskalad, men torkas då väl i en grov duk. Vid skållning lägges den i en skål, kokhett vatten påhälles

och mandeln får ligga däri, tills skalet lätt kan avtagas. — Mandel får aldrig *koka*, den blir därvid seg och förlorar i smak och arom. — Den upphälles då i durkslag, spolas med kallt vatten och torkas, sedan den är skalad, i en duk eller värmugn.

Rostad mandel. Den skållade mandeln skäres i tunna skivor längs efter eller hackas, den rostas därefter i stekpanna på spiseln eller på plåt i ugn. Omröres flitigt så att den ej blir bränd. Användes till efterrätter eller garnering av bakverk.

Pistacier, s. k. grön mandel, skållas och behandlas som vanlig mandel.

Russin. Sultanrussin böra helst användas till bakning, emedan de äro utan kärnor. De sköljas före användandet i ljumt vatten och torkas i en duk. Då andra sorter användas, böra de ligga en stund i varmt vatten, varefter de urkärnas.

Korinter sköljas i flera ljumma vatten, spolas med kallt vatten, torkas i en duk och rensas från stjälkar. De gnidas därefter i mjöl, innan de läggas i degen.

Ägg. Till bakning kan användas konserverade ägg, då vitorna ej skola vispas till hårt skum. Äggvitor kunna förvaras några dagar, om de tillsättas med litet salt och ställas på kall plats.

Essenser av citron, apelsin och pomerans beredas av dessa frukters skal, från vilka allt det vita omsorgsfullt bortskäres. Skalen skäras därefter i fina tärningar och överhällas med sprit, konjak eller rom samt överbindas. Efter 14 dagar silas essensen och är färdig att användas. Förvaras på flaskor, vilka korkas väl.

MATBRÖD OCH KAFFEBRÖD.

938. Skräddkakor (5 st.).

1/2 kg. rågsiktmjöl	2 tsk. salt (10 gr.)
325 gr. vetemjöl	1/2 msk. stött fänkål ell. anis
1/2 lit. skummad mjölk	(2 msk. sirap)
25 gr. pressjäst	

BEREDNING: Av rågmjölet, en del av vetemjölet, den ljumma mjölken och den med saltet utrörda jästen göres en deg, som på sid. 462 är beskrivet och degen får jäsa till sin dubbla storlek. Den omarbetas med fänkålen och sirap, om så önskas, samt vetemjöl och får åter jäsa upp. Degen arbetas därefter väl på bakbordet och delas i 5 delar, av vilka formas runda kakor, som naggas, och ett hål uttages med runt mått i mitten av varje

kaka. — Av den urtagna degen blir en mindre kaka. — Kakorna läggas på smorda plåtar och gräddas, då de äro väl uppjästa, i mycket varm ugn.

939. Kryddlimpor (6—8 st.).

1 kg. rågsiktmjöl
75 gr. vetemjöl
1 lit. skummad mjölk
50 gr. pressjäst
2 tsk. salt (10 gr.)
50 gr. smör, margarin ell. flottyr
3 dcl. sirap
2 msk. stött fänkål
3 msk. finhackade pomeransskal

BEREDNING: Av rågmjölet, en del av vetemjölet, den ljumma mjölken och den med saltet utrörda jästen göres en deg, som på sid. 462 är beskrivet, och degen får jäsa till sin dubbla storlek. Sirapen värmes något i en kastrull tillsammans med fettet och kryddorna och inarbetas i degen jämte så mycket vetemjöl att degen blir ganska fast. Degen får åter jäsa upp, varefter den arbetas väl med resten av vetemjölet på bakbordet och delas i 6—8 delar. Varje del arbetas, tills den är blank och utan sprickor, och rullas därpå till en avlång bulle, som lägges på varm, mjuk bakfilt, på vilken lägges en bakduk, som mjölas. Bullarna läggas intill varandra med bakduken uppdragen i ett stort veck mellan varje bulle och övertäckas. När bullarna äro jästa, stjälpas de upp på en brödspade, läggas på smorda, ljumma bakplåtar, naggas längs efter med en späcknål, penslas med kall mjölk och gräddas i ej för varm ugn omkr. $^1/_2$ tim. När bullarna äro lätta, tagas de ut, penslas med varmt vatten och läggas mellan filtar för att skorpan skall bli mjuk. — Degen kan tillsättas med kall vätska, kvällen innan den skall bakas.

940. Prästgårdslimpor (8 st.).

$^1/_2$ kg. sammalet rågmjöl
$^1/_2$ lit. gott dricka ell. »svensköl»
1 lit. oskummad mjölk
$2\,^1/_2$ kg. vetemjöl
80 gr. pressjäst
1 msk. salt (15 gr.)
75 gr. smör, margarin ell. flottyr
5 dcl. sirap
2 msk. stött fänkål, 1 msk. anis
3 msk. finhackade pomeransskal

BEREDNING: Rågmjölet slås i ett fat och utröres med drickat, som bör vara upphettat till omkr. 80°, massan omröres väl, övertäckes med bakduk och får stå på varmt ställe över natten. Tidigt följande morgon tillsättas 1 kg. av vetemjölet, den ljumma

mjölken samt den med saltet utrörda jästen, och degen arbetas med handen, tills den blir jämn och smidig, och mera mjöl tillsättes, så att degen blir ganska fast, varefter den övertäckes och får jäsa till sin dubbla storlek. Fettet, sirapen och kryddorna blandas i en kastrull, uppkokas, får avsvalna och inarbetas i den uppjästa degen tillika med vetemjöl, varefter degen ställes på varmt ställe och får åter jäsa upp. Den behandlas därefter, utbakas och gräddas som i föregående recept.

941. Ölsupsbröd (8 st.).

1/2 lit. mjölk	1 msk. salt (15 gr.)
1 kg. vetemjöl	3 dcl. sirap
1 lit. dricka	2 msk. stött fänkål
2 kg. rågsiktmjöl	1 msk. stött anis
80 gr. pressjäst	3 msk. finhackade pomeransskal

BEREDNING: I mjölken vispas så mycket av vetemjölet att det blir en tjock avredning. Drickat kokas upp, avredningen tillsättes och smeten får under rörning ett gott uppkok. Den hälles därefter i ett bakfat och så mycket rågsikt iröres, att det blir en lös deg. Då denna avsvalnat till omkr. 40° tillsättas jästen, utrörd med saltet, samt så mycket mjöl att det blir en ganska stadig deg, som ställes att jäsa till sin dubbla storlek. Sirapen uppkokas med kryddorna, får avsvalna och inarbetas i degen jämte vetemjöl, så att degen blir fast. Den får åter jäsa upp, varefter den behandlas, utbakas och gräddas som i n:o 939.

942. Grovt formbröd (2 bröd).

6 dcl. sur mjölk ell. dricka	2 tsk. salt (10 gr.)
70 gr. pressjäst	2 dcl. sirap
525 gr. sammalet rågmjöl	1 msk. stött fänkål
6 hg. vetemjöl	2 msk. finhackade pomeransskal

Till formarna: 1 msk. smör (20 gr.)

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat. Den vispade surmjölken, skummjölk eller dricka nedröres i mjölet. Jästen utröres med saltet och tillsättes jämte sirapen och kryddorna, och degen arbetas, tills den är smidig och blank, då den lägges i två smorda brödformar och får jäsa över natten. Formarna sättas in i ej för varm ugn och bröden gräddas omkr. 1 tim., mot slutet i något

svagare värme. De prövas med vispkvist och penslas med hett vatten, när de äro färdiga, stjälpas ur formarna och läggas mellan bakdukar, tills de äro kalla. — Göres degen med varm vätska och ljum sirap, jäser den på omkr. 5 tim.

943. Vörtbröd (14 st.).

1 1/2 lit. vört (hopkokt av 5 lit. vört)
1 1/2 kg. vetemjöl
1/2 lit. oskummad mjölk
125 gr. pressjäst
1 msk. salt (15 gr.)
rågsiktmjöl
1 hg. smör ell. god flottyr
1/2 lit. sirap
3 msk. stött fänkål
4 msk. finhackade pomeransskal

BEREDNING: Dagen innan brödet skall bakas hopkokas vörten och därtill åtgår omkr. 6 tim. — På kvällen siktas omkr. 3/4 kg. av vetemjölet (resten sparas till utbakning) i ett stort fat eller tråg. Den kalla mjölken samt den med saltet utrörda jästen nedröras i mjölet, och degen arbetas hastigt, övertäckes med bakduk och får stå på varmt ställe över natten. Tidigt följande morgon värmes vörten till omkr. 40° och tillsättes i jäsdegen jämte så mycket rågsiktmjöl, att det blir en stadig deg, som övertäckes med varm bakduk och ställes att jäsa till sin dubbla storlek. — Fettet, sirapen och kryddorna blandas i en kastrull, få koka upp och därefter avsvalna. — Då arbetas degen om med kryddblandningen och mera mjöl och får åter jäsa upp. Den arbetas därefter på bakbordet med resten av vetemjölet och delas i 12 delar. Varje del arbetas, tills den är blank och utan sprickor, och rullas därpå till en avlång bulle, som lägges att jäsa på en mjuk, uppvärmd bakfilt, på vilken lägges en bakduk, som mjölas. Bullarna läggas intill varandra med bakduken uppdragen i ett stort veck mellan varje bulle, och övertäckas. När bullarna äro jästa, stjälpas de upp på en brödspade, läggas på smorda, ljumma bakplåtar och få stå omkr. 10 min. De naggas längs efter med späcknål, penslas med kall vört eller äggula och vatten och gräddas omkr. 3/4 tim. i ej för varm ugn. Då de äro halvgräddade, överpenslas de med varm vört, likaså då de äro färdiggräddade. De få därefter torka ett ögonblick i ugnen, innan de tagas ut och läggas mellan filtar för att skorpan skall bli mjuk. — I stället för vört kan porter, hälsoöl eller julöl, tillsatt med socker, användas. — Vörtbrödet blir bäst om det gräddas i bakugn. Denna eldas då så fort degen blivit gjord och sopas, så fort brödet är utbakat. Ugnen får därefter stå fullkomligt tillstängd, tills brödet är färdigt att gräddas.

Matbröd och kaffebröd.

944. Knäckebröd, utan jäst (omkr. 60 st.).

2 hg. vetemjöl
2 hg. rågsikt ell. grovt rågmjöl
1 msk. socker (15 gr.)
1 tsk. salt (5 gr.)
75 gr. kallt smör
mjölk (omkr. 2 dcl.)

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat och blandas med socker och salt. Smöret fördelas i flockar i mjölet och inarbetas med fingerspetsarna, varefter så mycket mjölk tillsättes att det blir en lagom fast deg, som arbetas, tills den blir smidig och blank och släpper fatet. Degen utkavlas mycket tunt, naggas *tätt*, och skäres med bakelsesporre efter linjal i avlånga fyrkanter, som läggas på smorda plåtar och gräddas ljusbruna i ej för varm ugn. Goda kuvert- och smörgåsbröd.

945. Surmjölkskaka.

6 hg. rågsiktmjöl
2 små tsk. bikarbonat
1 liten tsk. bakpulver
½ lit. sur mjölk
2 dcl. sirap
½ msk. kummin eller
½ msk. fänkål och
½ msk. anis

Till formen: ½ msk. smör (10 gr.) 2 msk. vetemjöl (20 gr.)

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat och blandas *väl* med bikarbonaten och bakpulvret. Mjölken vispas till hårt skum och nedröres i mjölet jämte sirapen och de *fint* stötta kryddorna. Degen hälles i en väl smord och mjölad, avlång brödform eller stekpanna och insättes genast att grädda i ordinär ugnsvärme omkr. 1 tim. Prövas med vispkvist om den är genomgräddad. Användes som smörgåsbröd.

946. Grahambröd (2 st.).

7 dcl. vatten
1 dcl. sirap
8 hg. grahammjöl
50 gr. pressjäst
2 tsk. salt (10 gr.)
vetemjöl (omkr. 4 hg.)

Till formarna: 1 msk. smör (20 gr.).

BEREDNING: Vattnet kokas upp med sirapen och blandas med grahammjölet. Degen arbetas hastigt, övertäckes väl och får stå över natten. Tidigt följande morgon tillsättes jästen, utrörd med saltet och 2 msk. ljumt vatten, varefter degen arbetas väl och får stå att jäsa övertäckt, på varmt ställe, tills den börjar

spricka. En del av vetemjölet bredes ut på bakbordet, degen slås upp däri och arbetas mycket väl, tills den är smidig och lagom fast. Den formas till två avlånga bullar, vilka läggas i smorda brödformar och få jäsa upp väl, varefter de gräddas i varm ugn omkr. 1 tim. De penslas med hett vatten, stjälpas upp, inviras i bakduk och filt och få ligga till nästa dag. — Degen kan även göras med mjölk, samma dag den skall bakas. Mjölken ljummas och degen beredes, som på sid. 462 är beskrivet. Sirapen uteslutes då. **Matbröd och kaffebröd.**

947. Franskt bröd (30 st.)

8 hg. prima vetemjöl	1 tsk. salt (5 gr.)
½ lit. skummjölk ell. vatten	½ msk. socker (8 gr.)
30 gr. pressjäst	1 msk. rört smör (20 gr.)

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat och litet därav tages undan till utbakningen. Mjölken eller vattnet värmes till omkr. 40° och nedröres i mjölet jämte jästen, utrörd med salt och socker samt smöret, och degen arbetas, tills den blir smidig och blank och ganska fast. Den sättes på varmt ställe att jäsa till sin dubbla storlek. Degen slås då upp på mjölat bakbord, arbetas och delas i 5 delar och varje femtedel delas därefter i 6 delar; dessa bakas ut till franska bröd, som läggas på väl smorda plåtar att åter jäsa upp. Bröden penslas med mjölk och gräddas i varm ugn. Smöret och sockret kunna uteslutas, om bröden användas samma dag. — Degen kan formas till avlånga bröd, som penslas med mjölk. Av degen göres en snodd, vilken lägges längs efter brödet. Bullarna penslas därefter med ägg, beströs med vallmofrön och få jäsa upp, varefter de åter penslas med mjölk innan de insättas i ugnen. Degen kan även läggas i två smorda brödformar och får jäsa 2—2½ tim. Gräddas i mycket varm ugn omkr. 1 tim. Penslas med varmt vatten, när de tagas ut.

948. Kuvertbröd (Rosenbröd) (15 st.).

5 hg. prima vetemjöl	½ tsk. salt (3 gr.)
50 gr. smör	1 tsk. socker (5 gr.)
3½ del. ljum mjölk	(5—6 kardemummor)
15 gr. pressjäst	
Till pensling: 1 ägg	1 msk. vallmofrön

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat. Smöret fördelas i flockar i mjölet och inarbetas med fingerspetsarna, därefter iröres mjölken och jästen, utrörd med saltet och sockret samt de fint

stötta kardemummorna, om så önskas. Degen arbetas mycket väl och utbakas till 15 runda bullar, vari med en skarp kniv göres ett kors. Bröden ställas på smorda plåtar, få jäsa omkr. 1 ½ tim., penslas med uppvispat ägg eller mjölk, beströs med vallmofrön och gräddas i varm ugn 20—25 min. — Bröden kunna formas som horn och behandlas som föregående. Degen kan även utbakas till 30 smala stänger, vilka skåras på snedden, få jäsa upp, penslas med mjölk, beströs med salt och gräddas vackert bruna i varm ugn. — I stället för jäst kunna 2 teskedar bakpulver användas, men bröden gräddas då genast de äro utbakade.

949. Vetebröd (enkelt) (5 st.).

850 gr. prima vetemjöl	1 tsk. salt (5 gr.)
½ lit. ljum mjölk	40 gr. smör ell. margarin
30 gr. pressjäst	40 gr. socker

BEREDNING: Degen beredes som på sid. 462 är beskrivet (av mjölet fråntages litet till utbakning) och får jäsa till sin dubbla storlek. Smöret röres med sockret till vitt skum och inarbetas i den uppjästa degen, jämte mera mjöl, om så behöves. Degen arbetas därefter på bakbordet och delas i 4 lika stora delar, som utbakas till avlånga bullar eller runda kakor, vilka naggas väl. Bröden läggas på smorda plåtar, få jäsa upp, penslas med kall mjölk och gräddas i varm ugn, tills de hava vacker färg och kännas lätta. — Degen kan även bakas ut till kringlor, snurror och flätor, vilka penslas med ägg och beströs med socker, när de äro uppjästa.

950. Vetebröd (fint).

850 gr. prima vetemjöl	125 gr. socker
½ lit. mjölk	20 gr. sötmandel (20 st.)
30 gr. pressjäst	5 bittermandlar
1 tsk. salt	1 ägg
1 hg. smör	6—8 kardemummor
Till pensling: 1 ägg, 15 gr. sötmandel	50 gr. pärlsocker

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat, litet därav fråntages till utbakning. Mjölken värmes till omkr. 40° och nedröres i mjölet tillika med jästen, utrörd med saltet och 1 tsk. av sockret, varefter degen arbetas, tills den är smidig och blank. Den övertäckes

då och ställes att jäsa till sin dubbla storlek. Smöret röres med sockret till skum, blandas med den skållade och malda mandeln samt ägget och tillsättes i degen jämte den *fint* stötta kardemumman, om så önskas. Degen arbetas väl och mera mjöl inarbetas, om degen är för lös, varefter den ånyo får jäsa upp. Den slås då upp på mjölat bakbord, arbetas väl och delas i 5 lika stora delar, som utbakas till kransar eller flätor, vilka läggas på smorda plåtar och få jäsa upp. De penslas med uppvispat ägg, beströs med skållad och mald mandel, blandad med pärlsocker, och gräddas i varm ugn, tills de kännas lätta och hava vacker färg. — Varje del kan kavlas ut till en fyrkant av 1 cm. tjocklek, som penslas med smält smör, beströs med en blandning av skållad och mald sötmandel samt strösocker och finbackad succat, om så önskas. Degen hoprullas därefter tätt och lägges som en rulle, eller i kransform med skarven nedåt, på smord plåt. Bröden klippas vackert, få jäsa upp, behandlas och gräddas som föregående. — I stället för att grädda degrullarna hela, kan var och en skäras i 12 delar, vilka läggas med skärytan nedåt på smord plåt, eller ock tilltryckas de på mitten med skaftet av en bordskniv, vändas och läggas på smorda plåtar att jäsa upp. Behandlas och gräddas som föregående.

951. Födelsedagskrans.

$1\frac{1}{2}$ dcl. kall mjölk
3 ägg
prima vetemjöl
50 gr. jäst
2 msk. socker (30 gr.)
2 hg. smält smör
3—4 kardemummor eller
2 msk. finbackade, syltade apelsinskal

Till pensling: 1 ägg
15 gr. sötmandel
50 gr. strösocker

BEREDNING: Degen tillsättes kl. 7, kvällen innan den skall bakas. — Mjölken vispas med äggen och nedröres i 425 gr. siktat vetemjöl. Jästen, utrörd med sockret, smöret och den fint stötta kardemumman eller apelsinskalen tillsättas jämte så mycket mjöl, att degen blir riktigt hård. Degen arbetas, tills den är smidig och blank, lägges genast i en tät handduk, som tillknytes hårt, varpå knytet lägges i en hink med kallt vatten. Tidigt följande morgon bör knytet ha vänt sig i vattnet, då det genast upptages. Degen uppstjälpes på mjölat bakbord och utbakas hastigt, med så litet mjöl som möjligt till en krans, som lägges på väl smord plåt.

Kransen penslas med uppvispat ägg, beströs med grovt hackad mandel och får hastigt jäsa upp, helst över vattenånga. Den beströs rikligt med socker och gräddas i varm ugn. I stället för apelsinskal kan 50 gr. finskuren succat användas.

952. Semlor (14—16 st.).

850 gr. prima vetemjöl
1/2 lit. oskummad mjölk
40 gr. pressjäst
75 gr. socker
2 hg. smör
20 gr. mandel, därav 5 bittra

Till pensling: 1 ägg

Mandelmassa: 1 hg. sötmandel
5 bittermandlar
2 hg. florsocker
1/2—1 msk. kallt vatten

BEREDNING: Degen beredes som i n:o 950 och bör vara ganska lös. När den jäst upp för andra gången arbetas den väl på bakbordet och delas i 14—16 delar, vilka formas till runda bullar, som läggas på väl smorda plåtar, penslas med uppvispat ägg och få hastigt jäsa upp, helst över vattenånga. Semlorna gräddas i mycket varm ugn. När de äro kalla, skäres ett lock i varje bulle, en del av inkråmet borttages, och semlorna fyllas med mandelmassa.

Till mandelmassan skållas mandeln (se n:o 937), torkas, drives genom mandelkvarn och stötes med sockret och litet vatten till en jämn och smidig massa. Om så önskas, utröres mandelmassan med 1 1/2 dcl. tjock grädde, slagen till hårt skum, innan den fylles i bullarna. — Mandelmassa kan förvaras flera dagar, om den rullas i florsocker och får stå väl övertäckt på kallt ställe.

953. Wienerbröd.

750 gr. prima vetemjöl
80 gr. strösocker
1/2 lit. ljum mjölk
35 gr. pressjäst
1/2 tsk. salt
6—8 kardemummor
250 gr. tvättat smör

Till pensling: 1 ägg
50 gr. sötmandel
75 gr. strösocker

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat och blandas med sockret. Mjölken nedröres litet i sänder jämte pressjästen, utrörd med saltet och 1 tsk. socker. De fint stötta kardemummorna tillsättas,

och degen arbetas, tills den är smidig och blank. Degen utkavlas därefter till en kaka av $1 \frac{1}{2}$ cm. tjocklek. Smöret lägges i flockar därpå, och degen sammanvikes tredubbel, och därefter åter tredubbel, på samma sätt som en servett vikes. Degen utkavlas åter, hoplägges på samma sätt, och detta upprepas 3—4 gånger, eller tills smöret är väl inarbetat. Degen får därefter stå omkr. 1 tim. på kall plats för att bliva fast. Den utkavlas då till 1 cm. tjocklek. Med bakelsesporre utskäras $1 \frac{1}{2}$ cm. breda remsor, vilka snos och formas som kringlor, snäckor eller flätor och läggas på smorda plåtar, penslas med uppvispat ägg, beströs med skållad, finhackad mandel och få sakta jäsa upp. När bröden äro väl jästa, beströs de med socker och gräddas i mycket varm ugn. — Degen kan även utskäras i sneda fyrkanter. Sedan bröden äro gräddade, kunna de bestrykas med vattenglasyr, smaksatt med vanilj eller citron.

954. Briocher.

5 hg. prima vetemjöl	45 gr. socker
15 gr. pressjäst	(3—4 kardemummor)
$1 \frac{1}{2}$ dcl. ljum mjölk	3 ägg
5 gr. salt	3 hg. tvättat smör

Till pensling: 1 ägg

BEREDNING: Mjölet siktas. I tredjedelen av mjölet söndersmulas jästen, varefter mjölken tillsättes och degen, som bör vara lös, arbetas hastigt, rullas på bakbordet till en bulle, på vars översida göres ett kors. Degen lägges i en spilkum, övertäckes och får stå på varm plats omkr. 1 tim. för att jäsa upp. Då inarbetas saltet, sockret, kardemummorna, om så önskas, och äggen, ett i sänder. Mellan varje gång ett ägg tillsättes arbetas degen 5 min. och mera mjöl tillsättes, så att degen blir lagom fast. Den utkavlas därefter, och smöret inarbetas som i föregående recept; varefter den lägges i ett fat, täckes över och får stå i måttligt varmt rum 6—8 tim. Efter 3 tim. hejdas jäsningen genom att lägga degen på mjölat bakbord och klappa den med handen. Den lägges därefter tillbaka i fatet och får jäsa ytterligare 4—5 tim. Degen lägges då i briocheformar, penslas med ägg, får jäsa upp och gräddas i varm ugn. — Den kan även formas till små runda bullar, i vars mitt göres en liten fördjupning, vari lägges en bulle av en liten nöts storlek. Behandlas som föregående. Serveras till kaffe och te.

955. Gifflar (24 st.).

2 dcl. grädde	1 äggula
1 hg. smör	40 gr. strösocker
mjöl, som till en stadig deg	30 gr. pressjäst
1 helt ägg	
Till pensling: 1 ägg	50 gr. sötmandel

BEREDNING: Grädden ljummas och smöret smältes i grädden. — 3 hg. mjöl siktas i ett fat, den ljumma grädden tillsättes jämte det uppvispade ägget och äggulan samt sockret och den i 1 tsk. socker utrörda jästen, varefter degen arbetas, tills den är smidig och blank. Mera mjöl inarbetas, så att degen blir ganska stadig, då den ställes att jäsa till sin dubbla storlek. Degen upphälles på mjölat bakbord och arbetas hastigt samt delas i 6 delar. Varje del utkavlas till en 1 cm. tjock kaka, som skäres med sporre i 4 delar. Dessa hoprullas, åt-snibben, i form av gifflar, vilka läggas på smorda plåtar, penslas med uppvispat ägg, beströs med finhackad mandel och få jäsa till sin dubbla storlek, helst över vattenånga. De gräddas i mycket varm ugn och serveras till kaffe och te. — Innan kakorna skäras med sporren, kunna de penslas med smält smör och beströs med socker och mandel.

956. Saffransbröd.

850 gr. prima vetemjöl	125 gr. socker
½ lit. oskummad mjölk	1 ägg
35 gr. pressjäst	25 gr. sötmandel, 6 bittermandlar
2 gr. saffran	40 gr. sultanarussin ell. 50 gr. finskuren succat
1 hg. smör	
Till pensling: 1 ägg, 25 gr. sötmandel	40 gr. socker

BEREDNING: Degen tillsättes, som på sid. 462 är beskrivet och får jäsa till sin dubbla storlek. Saffranet behandlas som i n:o 937. Smöret röres med sockret till skum och ägget vispas upp. Mandeln skållas (se n:o 937) och males, russinen behandlas som i n:o 937. När degen jäst till sin dubbla storlek, arbetas den med ovannämnda tillsatser samt med mera mjöl, om så behöves, och får åter jäsa upp. Den upphälles därefter på mjölat bakbord, knådas väl och delas i 5 delar. Dessa utbakas som i n:o 950 eller ock till flätor eller äss. Bröden ställas på smorda plåtar, få jäsa upp, penslas med ägg, beströs med finhackad mandel samt socker och gräddas i varm ugn

957. Veteskorpor.

2 msk. flottyr (40 gr.)
1 lit. oskummad mjölk
1.7 kg. vetemjöl
50 gr. pressjäst
150 gr. smör
150 gr. socker

BEREDNING: Flottyren smältes i mjölken — skorporna bli därigenom mörare. — Degen tillsättes och arbetas om som i n:o 950. När den jäst upp för andra gången, knådas degen väl på bakbordet och delas i 10 lika stora delar. Varje del arbetas väl och skäres i 25—30 bitar. Dessa trillas till små skorpor, som böra vara fullkomligt släta och blanka, när de läggas på plåten. De täckas över, få jäsa upp på varmt, dragfritt ställe och gräddas i varm ugn. När skorporna äro kalla, skäras de i tu och torkas först i ej för varm ugn, tills de fått vacker ljusbrun färg, och därpå i svagare ugnsvärme, tills de äro torra och möra. — Skorporna kunna göras enklare genom att använda skummad mjölk och genom att minska på smöret och sockret.

958. Kryddskorpor.

50 gr. flottyr
1 lit. oskummad mjölk
5 hg. rågsiktmjöl
1.2 kg. vetemjöl
60 gr. pressjäst
2 tsk. salt (10 gr.)
4 dcl. sirap
4 msk. finhackade pomeransskal
2 msk. krossad fänkål
3 ägg
150 gr. smör

BEREDNING: Flottyren smältes i mjölken — skorporna bli därigenom mörare. — Degen tillsättes som på sid. 462 är beskrivet och 1 dcl. sirap tillsättes genast. När degen jäst till sin dubbla storlek, arbetas den om med resten av sirapen, pomeransskalen, fänkålen, de uppvispade äggen, det smälta smöret samt resten av mjölet utom 1 hg. av vetemjölet, som sparas till utbakningen. Degen uppstjälpes på mjölat bakbord, knådas och delas i 12 delar, vilka arbetas väl, rullas ut till långa, smala bullar, som läggas på smorda plåtar, få jäsa upp och gräddas i varm ugn. När bullarna äro kalla, skäras de i 1 ½ cm. tjocka skivor, vilka klyvas till över- och underskorpor, skåras, om så önskas, och torkas som veteskorpor (se n:o 957).

959. Skorpor, utan jäst (omkr. 80 bullar).

5 hg. prima vetemjöl
2 tsk. bakpulver
2 ägg
90 gr. socker
125 gr. smör
6 finstötta kardemummor
$1\frac{1}{2}$ dcl. kall mjölk (drygt)

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret i en bål. Äggen röras väl med sockret och smöret och tillsättas i mjölet jämte kardemumman och mjölken, varefter degen arbetas raskt med slev. Den uppläggges på mjölat bakbord och rullas till små bullar av en valnöts storlek, vilka *genast* gräddas i varm ugn. De skäras medan de äro varma och torkas i ej för varm ugn, tills de hava vacker färg och äro möra.

960. Scones (20—30 st.).

450 gr. vetemjöl
3 tsk. bakpulver
70 gr. kallt smör
$1\frac{1}{2}$ tsk. salt (8 gr.)
2 tsk. socker (10 gr.)
3 dcl. kall mjölk

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret i en bål, smöret fördelas i flockar i mjölet och inarbetas med fingerspetsarna. Salt, socker och mjölk tillsättas och degen arbetas raskt med slev. Den uppläggges på mjölat bakbord, skäres i 5 delar. Varje del formas till en rund, omkr. 1 cm. tjock kaka, som naggas och skäres med sporre i 4—6 delar. Bröden läggas på smord plåt och gräddas genast i varm ugn. Serveras med smör till kaffe eller te.

KAKOR OCH TÅRTOR.

FORMAR eller stekpannor, vari kakor eller tårtor skola gräddas, böra smörjas och brödbeströs innan smeten beredes. — Formen smörjes helst med kallt smör i ett tunt, jämnt lager eller ock med smält smör, som får stelna. — Smörpapper eller pensel användes. — I båda fallen beströs formen därefter rikligt med fint stötta, siktade skorpor. — Det överflödiga skorpmjölet urskakas genast ur formen och tillvaratages. — Formen får ej fyllas mer än till hälften med smet, emedan kakor och tårtor vanligen höja sig till sin dubbla storlek under gräddningen. Ugnsluckan bör ej öppnas förrän efter 15 min., och formen får ej röras förrän kakan är halvgräddad. Kakan är färdiggräddad, när den höjt sig, har vacker färg och släpper formens kant och, då den genomstuckits med en vispkvist,

denna kännes torr. Kakan uttages och uppstjälpes efter 5 min. på sikt eller brödgaller. **Kakor och tårtor.**

Plåtar smörjas bäst medan de äro varma. De avgnidas först med rent papper och smörjas därefter med kallt smör, inlagt i en tunn linnelapp, eller ock användes tunt s. k. smörpapper.

961. Glasyr till tårtor och bakelser.

GLASYR *med vatten.* 225 gr. florsocker lägges i en liten kastrull, utröres med 2 msk. vatten och smaksättes med vaniljsocker, apelsin- eller citronsaft. — Smaktillsatser i form av essenser kunna även användas, men som de äro mycket starka måste de begagnas med försiktighet. — I stället för vatten kan vin eller likör, såsom anisette, kirsch, maraskino och rom, användas. Blandningen röres väl och ljummas något, så att den flyter lätt och torkar hastigt. Glasyren slås över bakverket, som får torka i öppen ugn några minuter. — Glasyren kan färgas röd, grön eller gul med giftfria färger, som finnas i handeln.

Glasyr med äggvita. 125 gr. florsocker siktas och arbetas med 1 äggvita, tills glasyren är jämn och blank, då den smaksättes som i föregående recept. Den utbredes med kniv över bakverket.

Glasyr med choklad. 50—75 gr. osockrad choklad upplöses i litet varmt vatten och blandas med vatten eller äggviteglasyr.

Fondant-glasyr. $^1/_2$ kg. toppsocker och $2\,^1/_2$ dcl. vatten kokas nätt och jämnt till kulstadiet (se sockerkokning), upphälles på en oljad marmorskiva, får avsvalna till hälften och arbetas därefter med spade eller bred kniv 10—15 min., eller tills den utgör en vit, något grynig massa. Massan arbetas därefter med handen, tills den är tunn och slät, då den är färdig att använda. — Om fondanten ej skall användas genast, lägges den i en spilkum, övertäckes med en fuktig duk och ställes på torrt ställe. — Den erforderliga mängden lägges i en liten kastrull och arbetas över svag eld så att den blir mjuk. Glasyren spädes, litet i sänder, med vatten, vin eller likör. Användes vatten smaksättes den med citronsaft eller vaniljsocker, varefter den värmes något, så att den flyter lätt och hälles på en gång över bakverket, som skall glaseras. — Glasyren kan färgas som glasyr med vatten (se ovanstående).

Kristyr till garnering av finare bakverk. 130—150 gr. florsocker siktas genom fin sikt, 1 äggvita röres väl med sockret och $^1/_2$ tsk. citronsaft eller ättika, tills kristyren är smidig och blank och tämligen fast. Kristyren spritsas genom en strut av styvt papper, vars spetsiga ända är jämnt avklippt eller klippt i uddar.

Kristyr med smör. 50 gr. tvättat smör röres med 75 gr. flor-

socker till vitt skum. Kristyren smaksättes med citron, vanilj, vin eller likör, färgas, om så önskas med, karmin, spenatgrönt eller choklad och användes som föregående.

Färgat socker. Pärlsocker eller grovsiktat strösocker befrias genom *fin* sikt från allt medföljande fint socker och utbredes på ett fat. Det tillsättes med en droppe färg pr msk. socker, eller mer, om färgen önskas starkare. Sockret gnides mellan händerna, så att färgen blir jämnt fördelad och torkas därefter i svag ugnsvärme. Det förvaras i burk med lock på torr plats.

962. Fin tekaka.

212 gr. smör
6 ägg
212 gr. florsocker
Till formen: ½ msk. smör (10 gr.)
212 gr. potatismjöl
skalet av ½ citron ell.
1—2 msk. vaniljsocker
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret smältes, får kallna och röres till vitt skum, därefter iröras turvis 1 äggula, 1 msk. socker och 1 msk. mjöl, tills alla ingredienserna äro inarbetade. Massan avsmakas med finrivet citronskal eller vaniljsocker och röres ytterligare omkr. 20 min. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna, och massan slås i smord och brödbeströdd kransform och gräddas omkr. 45 min. i ej för varm ugn.

963. Fin kaffekaka.

4 ägg
florsocker, lika vikt med äggen
Till formen: ½ msk. smör (10 gr.)
vetemjöl, ½ vikt med äggen
citronskal ell. vaniljsocker
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggen och sockret vispas med stålvisp omkr. 45 min. Mjölet siktas och tillsättes, varefter massan avsmakas med 1 tsk. finrivet citronskal eller 1 msk. vaniljsocker. Den slås i smord och brödbeströdd kransform eller stekpanna och gräddas i ej för varm ugn omkr. 40 min.

964. God kaffekaka.

165 gr. mjöl
2 tsk. bakpulver
2 ägg
160 gr. socker
Till formen: ½ msk. smör
45 gr. smält smör
1 ½ dcl. grädde ell. mjölk
skalet av ½ citron ell.
20 söt- och 5 bittermandlar
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Mjölet siktas med bakpulvret. Äggen och sockret röras, 20 min., därefter tillsättas det finrivna citronskalet, smöret, grädden och sist mjölet. Massan omröres väl, hälles i väl smord och brödbeströdd kransform eller stekpanna och gräddas i ej för varm ugn omkr. 1/2 tim.

965. Öländsk mandelkaka.

10 ägg	1/2 hg. potatismjöl
2 hg. socker	1 hg. sötmandel
1/2 hg. ärtmjöl	15 gr. bittermandel

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.) 4 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggulorna och sockret röras 1/2 tim. Äggvitorna slås till hårt skum och nedröras hastigt, därefter tillsättes mjölet och sist den skållade och malda mandeln. Massan slås i en stor, smord och brödbeströdd, krusig kopparform och gräddas i ej för varm ugn omkr. 45 min.

966. Hasselnötskaka.

10 ägg	1/2 kg. skalade, malda hasselnötter
150 gr. socker	

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggulor och socker röras 1/2 tim., därefter tillsättas de skalade och malda nötterna samt de till hårt skum slagna äggvitorna. Massan slås i smord och brödbeströdd form och gräddas i svag ugnsvärme omkr. 1 tim.

967. Korintkaka.

212 gr. smör	212 gr. korinter
5 ägg	1 msk. finskuren succat ell. 1 tsk. finrivet citronskal
1 äggula	
212 gr. florsocker	250 gr. vetemjöl, 1 tsk. bakpulver

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.) 3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret smältes, får kallna och röres, tills det är vitt och pösigt. Äggulorna och sockret röras 20 min. och blandas med smöret. Korinterna behandlas som på sid. 464 är beskrivet, gnidas med 2 msk. av mjölet och tillsättas jämte

succaten eller citronskalet samt mjölet, som bör vara siktat och väl blandat med bakpulvret. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna, och massan slås i en stor eller 2 små smorda och brödbeströdda kransformar och gräddas i ej för varm ugn omkr. 1 1/4 tim.

968. Sultan-kaka.

230 gr. smör
230 gr. florsocker
6 ägg
1 hg. syltade apelsinskal
1 hg. succat
130 gr. sultanarussin
skalet av 1/2 citron
75 gr. sötmandel
50 gr. pistacier
275 gr. vetemjöl
1 tsk. bakpulver

Till formen: 1 msk. smör (20 gr.) 3 msk. fint stötta skorpor

BEREDNING: Smöret smältes, får kallna och röres, tills det blir vitt och pösigt, därefter tillsättas sockret, äggulorna, en i sänder, de fint skurna apelsinskalen och succaten, de rensade och förvällda russinen, det *nätt* rivna citronskalet, den skållade och malda sötmandeln samt de skållade och fint hackade pistacierna. Sist iröres mjölet, som bör vara siktat och väl blandat med bakpulvret, varefter de till hårt skum slagna äggvitorna nedskäras. Massan slås i smord och brödbeströdd, stor kransform och kakan gräddas i ej för varm ugn omkr. 1 1/2 tim.

969. Brun kaffekaka.

3 hela ägg
3 hg. gul farin
3 dcl. tjock, sur grädde
1 hg. smält smör
1 1/2 tsk. malen kanel
1 1/2 tsk. malen ingefära
8 fint stötta kardemummor
1 tsk. stötta nejlikor
1 liten tsk. bikarbonat
4 hg. vetemjöl

Till formen: 1/2 msk. smör (10 gr.) 2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggen och sockret röras 20 min., därefter tillsättas den till skum slagna grädden, det smälta smöret, kryddorna och sist det siktade mjölet, *väl* blandat med bikarbonaten. Massan hälles i smord och brödbeströdd brödform eller stekpanna, och kakan gräddas i ej för varm ugn omkr. 45 min.

970. Mjuk pepparkaka.

360 gr. vetemjöl
1 $1/2$ tsk. bikarbonat (4 $1/2$ gr.)
2 ägg
325 gr. gul farin
1 hg. smält smör
3 dcl. tjock sur grädde
80 gr. grovt hackad sötmandel
1 tsk. stötta nejlikor
1 tsk. stött kanel
1 tsk. » ingefära
1 tsk. » kardemummor

Till formen: 15 gr. smör
3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Mjölet siktas och blandas väl med bikarbonaten. Ägg och socker röras 15 min., därefter tillsättas det smälta men avsvalnade smöret, den till hårt skum slagna grädden, mandeln och kryddorna. Mjölet iröres sist och massan slås i smord och brödbeströdd stor krans- eller brödform och gräddas i ej för varm ugn omkr. 45 min.

971. Gott kaffebröd.

3 ägg
185 gr. socker
2 hg. smält smör
115 gr. vetemjöl

Till garnering: 50 gr. sötmandel

BEREDNING: Mandeln skållas, skäres i tunna skivor längs efter och rostas *lätt* i ugnen. — Äggen och sockret röras 20 min., därefter tillsättas smöret och mjölet. Smeten hälles i en *liten* långpanna, som är väl rengjord och smord med kallt smör. — Smeten bör nå 1 cm. högt i pannan. — Mandeln strös jämnt över kakan, som gräddas i ej för varm ugn, tills den fått vacker ljusbrun färg på båda sidor. Kakan uppstjälpes, när den avsvalnat, och skäres i omkr. 6 cm. långa och 2 cm. breda bröd. Serveras färska till kaffe eller te.

972. Sockerkaka (f. 6 pers.).

3 ägg
105 gr. florsocker
skalet av $1/4$ citron ell. 4 bittermandlar
55 gr. torrt potatismjöl

Till formen: $1/2$ msk. smör (10 gr.)
2 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Äggen och det siktade florsockret vispas kraftigt omkr. 1 tim., därefter tillsättas det finrivna citronskalet eller den skållade och malda mandeln samt potatismjölet. Smeten fylles i smord och brödbeströdd kransform eller stekpanna och gräddas i ej för varm ugn omkr. $1/2$ tim.

973. Fin sockerkaka (f. 12 pers.).

210 gr. florsocker	55 gr. vetemjöl
3 hela ägg	50 gr. potatismjöl
3 äggulor	3 äggvitor
skalet av ½ citron ell. 10 bittermandlar	
Till formen: 15 gr. smör	3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Sockret siktas och vispas med de hela äggen och äggulorna omkr. 1 tim., därefter tillsättas det finrivna citronskalet eller de skållade och malda mandlarna, det siktade vetemjölet och potatismjölet och sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Smeten fylles i smord och brödbeströdd kransform eller stekpanna och gräddas i ej för varm ugn omkr. 40 min. — Kakan kan med fördel klyvas, fyllas med någon kräm eller frukt, glaseras, pikeras med kristyr och garneras med frukt.

974. Mördeg till tårtor (f. 12 pers.).

350 gr. mjöl	100—125 gr. socker
3 hg. smör	1 ägg, 25 gr. sötmandel

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat, smöret, som bör vara tvättat, fördelas i tockar i mjölet, sockret, det uppvispade ägget, den skållade och malda mandeln tillsättas och degen arbetas hastigt med fingerspetsarna, tills den blir jämn, då den får stå på kall plats ett par tim. Den utkavlas därefter till tårtbottnar eller användes till enklare tårtor och fruktpajer.

Finare mördeg:	3 hg. tvättat smör	1 hg. sötmandel
	150 gr. socker	325 gr. mjöl
	2 äggulor	

BEREDNING: Smör och socker röras till vitt skum, därefter tillsättas äggulorna, en i sänder, den skållade och malda mandeln och sist mjölet. Degen arbetas, tills den blir jämn, varefter den får stå på kall plats omkr. 2 tim. innan den användes. Denna deg kan ej kavlas utan tryckes direkt i formar eller genom sprits.

975. Mörtårta med frukt och maräng (f. 12—15 pers.).

Enklare eller finare mördeg (se n:o 974).

Fyllning: 2 lit. äpplen ell. 1 kg. rabarberstjälkar	250 gr. socker 3 dcl. vatten
Marängmassa: 4 äggvitor	140 gr. florsocker

BEREDNING: På ett smort eldfast fat eller i en ringform utklappas mördegen till en botten, som bör vara omkr. 3 cm. högre runt omkring kanten. Tårtbottnen gräddas, får avsvalna och fylles med äppel- eller rabarberkompott (se n:o 820 och n:o 814). Marängmassan beredes som i n:o 831 och spritsas genom garneringstratt i vackra fasoner över frukten, varefter tårtan insättes i ugnen, så att marängen får vacker ljusgul färg. Serveras avsvalnad, med vaniljsås eller vispad grädde.

976. Fylld mörtårta (f. 12—15 pers.).

Finare mördeg: 3 hg. smör
1 hg. florsocker
2 äggulor
25 gr. sötmandel
5 bittermandlar
325 gr. vetemjöl

Fyllning: 1/2 lit. äppelmos
2 hg. sötmandel
4 hg. florsocker
2—3 äggvitor

BEREDNING: Mördegen beredes som i n:o 974 och får vila 2—3 tim. — Äppelmoset bör helst kokas dagen förut, så att det är fullkomligt kallt. Mandeln skållas, torkas, drives genom kvarn och stötes med sockret och äggvitorna i stenmortel till en fin och smidig massa, som bör vara ganska lös. — Mördegen delas i 3 delar. En del klappas ut på bottnen av en ringform och gräddas till hälften. När bottnen är kall, klädas sidorna med deg, äppelmoset ilägges och mandelmassan bredes jämnt däröver. Resten av degen rullas ut till smala stänger, som läggas i sneda rutor över mandelmassan. Sist lägges resten av degen i en ring runt omkring tårtan. Den gräddas i ej för varm ugn, tills den är alltigenom mör, vilket prövas med en vispkvist. Serveras avsvalnad med vaniljsås eller vispad grädde eller ock till kaffe och te.

977. Iduntårta (f. 12 pers.).

212 gr. smält smör
75 gr. florsocker
25 gr. sötmandel
6 bittermandlar
1 litet ägg
210 gr. vetemjöl
105 gr. potatismjöl

Fyllning: 1/2 sats vaniljkräm (se n:o 871).

Marängmassa: 5 äggvitor
175 gr. florsocker
50 gr. sötmandel

BEREDNING: Smöret får kallna och röres, tills det är vitt och pösigt, därefter tillsättas sockret, den skållade och malda mandeln samt de båda mjölsorterna. Degen gräddas i smord ring-

 form till 2 bottnar, som få kallna. Mellan bottnarna lägges vaniljkrämen, tårtan garneras med marängmassan samt späckas ovanpå med den skållade och i strimlor skurna mandeln, varefter marängen får torka i svag ugnsvärme. Serveras som efterrätt eller till kaffe.

978. Smörtårta (f. 12 pers.).

Fin smördeg: 3 hg. mjöl	5 hg. fint smör (lika vikt med
2 dcl. vatten (knappt)	degen)
Fyllning: $^1/_2$ lit. äppelkompott	30 gr. finhackad, rostad söt-
3 dcl. extra tjock grädde	mandel

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 33 och utkavlas till 2 bottnar, den ena 2 cm., den andra 3 cm. tjock. Av skålen eller fatet på vilken tårtan skall serveras tages ett mått. Detta sker lättast genom att klippa ett mönster av papper, efter vilket degen skäres ut med bakelsesporre. Degen drar ihop sig under gräddningen och bör därför vara 4 cm. vidare i omkrets än mönstret. Den tunnaste bottnen lägges på en plåt och penslas med äggvita, men intet av denna får komma ned över kanten, emedan den hindrar smördegen att höja sig. Den andra bottnen utskäres till en 3 cm. bred ring, som lägges ovanpå bottnen och penslas försiktigt med äggvita. Tårtan gräddas i varm ugn och bör ofta vridas omkring, så att den blir jämnt gräddad och får vacker gulbrun färg. Den överblivna degen kavlas ut till 2 cm. tjocklek och utskäres med sporre till remsor, vilka läggas i sneda rutor, så att de bilda ett galler, som passar innanför ringen på tårtan. Gallret penslas och gräddas som föregående. Tårtan fylles med äppelkompott eller äppelmos, däröver bredes den till hårt skum slagna grädden, som beströs med den rostade mandeln. Gallret pålägges och tårtan serveras genast. — Smördegen kan även kavlas ut till 3 cm. tjocklek och utskäras till bottnar, vilka penslas med vatten, beströs med strösocker, naggas väl och gräddas gulbruna i varm ugn. Bottnarna läggas på varandra med ett lager äppelmos och vaniljkräm emellan varje. Tårtan garneras med vispad grädde och rostad mandel (se n:o 937) och kallas tusenbladstårta.

979. Tårta à la finesse (f. 12 pers.).

Fin smördeg: 150 gr. mjöl	250 gr. fint smör (lika vikt med
1 dcl. vatten (knappt)	degen)
Till garnering: $^1/_2$ sats petits-choux (se n:o 999)	$^1/_2$ sats vaniljkräm med gelatin (se n:o 872)
kanderade apelsinklyftor (se n:o 1027)	6 dcl. extra tjock grädde
	karmin, vaniljsocker

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 33 och utbakas till en botten med ring som i n:o 978. Tårtbottnen gräddas vackert gulbrun i varm ugn. Små petits-choux av en valnöts storlek få kallna och fyllas med vispad grädde, färgad skär med karmin, om så önskas. Dessa doppas i sockerlag och sättas tätt intill varandra på yttre kanten av tårtan. Mellan varje petits-choux, på inre kanten av ringen, resas apelsinklyftorna, sedan de doppats i sockerlag. Tårtan fylles med vaniljkrämen och garneras med grädden, vispad till hårt skum. Om så önskas, kan hälften av grädden färgas skär med karmin och den andra hälften avsmakas med vaniljsocker. Grädden spritsas därefter genom slät garneringstratt i vackra toppar över krämen.

980. Mandeltårta (f. 12 pers.).

150 gr. sötmandel	3 hg. florsocker
8 bittermandlar	6 ägg, 1 msk. vatten
75 gr. potatismjöl	skal och saft av ½ citron
Till pannan: 15 gr. smör	3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas och males. Potatismjölet torkas i värmugn och får kallna. Sockret siktas och röres med äggulorna och vattnet omkr. 1 tim., därefter tillsättas mandeln, det finrivna citronskalet och citronsaften samt mjölet. Sist nedskäras försiktigt de till hårt skum slagna äggvitorna (se sid. 463), och massan fylles i smord och brödbeströdd stekpanna eller tårtform, och tårtan gräddas i ej för varm ugn omkr. 40 min. Den stjälpes upp och får kallna, klyves därefter i 2 bottnar, mellan vilka lägges vanilj- eller citronkräm eller ock något fruktmos. Tårtan glaseras (se n:o 961), pikeras med kristyr och garneras med frukter samt gelé.

981. Valnötstårta (f. 12 pers.).

1 hg. valnötter	50 gr. vetemjöl
225 gr. florsiktat socker	1 tsk. bakpulver (3 gr.)
6 ägg, 2 msk. vatten	40 gr. torrt potatismjöl
Till pannan: 15 gr. smör	3 msk. stötta skorpor
Till fyllning och garnering: 125 gr. valnötter	2 msk. socker (30 gr.)
6 dl. extra tjock grädde	

BEREDNING: Valnötterna knäckas och malas. Florsockret siktas och röres med äggulorna och vattnet omkr. ¾ tim., därefter tillsättas valnötterna, vetemjölet siktat med bakpulvret och

Tårtor. potatismjölet. Sist nedskäras försiktigt de till hårt skum slagna äggvitorna och massan fylles i smord och brödbeströdd form eller stekpanna. Tårtan gräddas i ej för varm ugn omkr. 40 min. — De övriga valnötterna knäckas, de helaste sparas till garnering, de andra hackas tämligen fint. Grädden vispas till hårt skum och sockret tillsättes. Det tjockaste gräddskummet användes till garnering av tårtan, det övriga (omkr. $^1/_3$) blandas med de hackade nötterna och användes till fyllning. — Tårtan stjälpes upp och klyves, när den är kall, i 2 bottnar, mellan vilka fyllningen lägges. En del av grädden bredes över tårtan och med resten garneras den i sneda rutor genom krusig garneringstratt. I rutorna läggas de hela valnötterna. Tårtan kan även garneras med frukt och gelé. Serveras som efterrätt eller till kaffe och te.

982. Potatistårta (f. 12 pers.).

150 gr. gott smör
3 ägg
3 hg. socker
2 hg. kokt, kall riven potatis
150 gr. sötmandel, 6 bittermandlar

Till pannan: 15 gr. tvättat smör 3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Smöret tvättas och röres, tills det är vitt och pösigt. Äggen och sockret vispas 20 min. och blandas därefter med smöret. Potatisen tillsättes jämte den skållade och malda mandeln och massan fylles i väl smord och brödbeströdd stekpanna och gräddas i ej för varm ugn omkr. 40 min. Tårtan tages ut ur ugnen och får stå 10 min., innan den stjälpes upp. När tårtan är kall glaseras den med vattenglasyr (se n:o 961) och beströs, om så önskas, med 20 gr. finhackade pistacier. Serveras som efterrätt med vanilj- eller citronsås.

983. Lika-mycket-tårta (f. 8—10 pers.).

2 dcl. smält smör (180 gr.)
2 dcl. florsocker (160 gr.)
3 ägg
2 dcl. vetemjöl (1 hg.)

Till pannan: 15 gr. smör

BEREDNING: Smöret får kallna och röres tills det är vitt och pösigt. Äggen och sockret röras 20 min. och blandas med smöret, varefter det siktade mjölet iröres. Smeten gräddas på pannkakslagg till 3 bottnar mellan vilka, sedan de äro kalla, lägges 3 dcl. äppelmos, sylt, vinbärsgelé eller apelsinmarmelad. Tårtan garneras med 3 dcl. vispad grädde och 2 msk. rött vinbärsgelé, som spritsas genom fin pappersstrut. — Tårtan kan även garneras med marängmassa av 3 äggvitor och 105 gr. florsocker, översiktas med socker, insättes i ugnen att få gulbrun färg och serveras med vaniljsås.

984. Biskvitårta I (f. 12 pers).

350 gr. sötmandel
8 bittermandlar
425 gr. florsocker
4—5 äggvitor

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas och males. Den stötes därefter med sockret och en äggvita till en fin och smidig massa. Resten av äggvitorna slås till hårt skum och nedröras försiktigt i mandelmassan, som bör vara ganska lös. Av oblat klippes en rund botten, så stor som det fat eller skål på vilken tårtan skall serveras. Hälften av degen bredes ut därpå. Resten av degen tryckes genom sprits i rutor över bottnen, och tårtan gräddas i ej för varm ugn, tills den är vackert gulbrun men får ej vara genomtorr. När tårtan kallnat, fyllas rutorna med kokta, urkärnade ränklor eller gula plommon och gelé i olika färger.

985. Biskvitårta II (f. 12 pers.).

320 gr. sötmandel
320 gr. florsocker
7 äggvitor

Till pannan: 15 gr. smör
2 msk. stötta skorpor

Till garnering: 3 syltade apelsinskal, frukt och gelé

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas i ugn, drives genom kvarn och blandas med sockret, därefter iröras försiktigt de till *hårt* skum slagna äggvitorna. Massan fylles i en väl smord och brödbeströdd stekpanna och tårtan gräddas i svag ugnsvärme omkr. 1 tim. Tårtan uppstjälpes, när den avsvalnat och garneras, när den är kall, med frukt och gelé samt kristyr, om så önskas. Serveras med vaniljsås.

BAKELSER.

986. Mandelformar (omkr. 40 st.).

210 gr. smör
210 gr. florsocker
75 gr. sötmandel
10 gr. bittermandel
2 äggulor
210 gr. mjöl

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret, tills det är vitt och pösigt, då tillsättas den skållade och malda mandeln samt mjölet, och degen arbetas, tills den blir jämn och smidig. Den får därefter stå på kall plats omkr. 2 tim. Degen rullas ut till en smal bulle, som skäres i bitar, med vilka små krusiga bakelseformar invändigt beklädas. Formarna ställas på

Bakelser. plåt, och bakelserna gräddas i ej för varm ugn, tills de äro vackert gulbruna på båda sidor. De tagas ut, stjälpas genast upp och få kallna på de upp- och nedvända formerna. Serveras med sylt eller till kaffe eller te. — Bakelserna kunna fyllas med äppelmos eller urkärnad såsfri plommonkompott, som spritsas över med marängmassa, översockras och få stå i svag ugnsvärme, tills marängen har ljusgul färg, eller ock garneras bakelserna med vispad grädde.

987. Schäferhattar (omkr. 25 st.).

185 gr. smör
2 ägg
125 gr. florsocker
90 gr. vetemjöl
15 gr. pärlsocker } att strö över
15 gr. sötmandel } bakelserna

BEREDNING: Smöret smältes, får kallna och röres, tills det är vitt och pösigt. Därefter iröras äggen, ett i sänder, samt sockret och massan röres 10 min. Sist tillsättes det siktade mjölet. En plättlagg värmes något, ½ msk. av smeten lägges i varje rum och utröres, så att kakorna bli jämna och tunna, varefter de beströs med socker och finbackad mandel. Bakelserna gräddas i ej för varm ugn, tills de äro vackert gulbruna, då de uttagas och böjas genast över en smal stång.

988. Maränger (omkr. 20 st.).

180 gr. florsocker
3 äggvitor
20 gr. sötmandel
1 msk. fint strösocker (15 gr.)

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas väl och hackas mycket fint. — Sockret siktas genom fin sikt. Äggvitorna vispas till hårt skum (se sid. 463) och sockret blandas försiktigt med gaffel i äggviteskummet. Genom slät garneringstratt eller med två tsk. läggas på väl smord plåt kransar eller runda bullar, vilka beströs med mandeln och sockret. Marängerna gräddas i svag ugnsvärme, tills de äro gula och hårda på ytan men ej genomtorra. De lossas med kniv från plåten, medan de äro varma.

989. Mandelberg (omkr. 30 st.).

125 gr. sötmandel
2 äggvitor
2 hg. strösocker
1 tsk. citronsaft

BEREDNING: Mandeln skållas, skäres längs efter i tunna strimlor, som rostas *lätt* i ugnen och få kallna. Äggvitorna röras tillsammans med sockret och citronsaften omkr. 1 tim. åt samma håll, varefter mandeln tillsättes. Massan lägges med tsk.

i höga klickar på väl smord och mjölad plåt. Gräddas i ej för varm ugn, tills de äro halvtorra och hava ljusgul färg, då de genast lossas från plåten. Innan bakelserna gräddas kunna de beströs med 10 gr. skållade och fint stötta pistacier. — I stället för mandel kan 1 msk. kakao tillsättas. Bakelser.

990. Mandelsprits (omkr. 30 st.).

2 hg. sötmandel	2—3 äggvitor
2 hg. florsocker	

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas och drives genom kvarn. Äggvitorna och sockret röras 20 min., varefter mandeln tillsättes. Är massan för hård tillsättes litet mera äggvita och degen arbetas ytterligare 10 min. Degen spritsas genom ganska grov stjärna i form av S eller kransar på väl smord plåt eller på oblat. Bakelserna gräddas i ej för varm ugn, tills de äro halvtorra och hava ljusgul färg. Garneras, om så önskas, sedan de äro kalla, med skär och vit kristyr.

991. Mandelspån (24 st.).

2 ark oblat (à 5 öre st.)	2 hg. florsocker
175 gr. sötmandel	2 äggvitor
Glasyr: 1 stor äggvita	1 tsk. citronsaft
125 gr. florsocker	
Till garnering: 30 gr. sötmandel	50 gr. syltade apelsinskal
15 gr. pistacier	50 gr. suckat

BEREDNING: Varje oblatark delas i tolv lika stora, avlånga fyrkanter. — Mandeln skållas, torkas i ugnen, drives genom mandelkvarn och stötes tillsammans med sockret och äggvitorna till en fin och smidig massa, som tillsättes med mera äggvita, om den är för hård. Mandelmassan utbredes försiktigt på oblaten och bakelserna läggas på mandelspånsformar och sättas in i ej för varm ugn att bli ljusgula och torra på ytan, men mjuka inuti. De uttagas, få kallna, bestrykas med glasyren (se n:o 961) och beströs genast med de skållade och finhackade mandlarna och pistacierna, samt de i *fina* tärningar skurna apelsinskalen och suckaten, allt väl sammanblandat. Bakelserna få ligga kvar på formarna och sättas åter in i ugnen, så att glasyren torkar och får vacker ljusgul färg.

992. Favoritbakelser (omkr. 50 st.).

Mördeg: 210 gr. mjöl	210 gr. smör
65 gr. socker	2 äggulor

Bakelser. **Mandelmassa:** 1 hg. sötmandel
1 hg. florsocker
1 äggvita
1 dcl. sylt, till garnering

50 gr. florsocker } till glasyr
1 tsk. vatten, 1/2 tsk. } till glasyr
citronsaft } till glasyr

BEREDNING: Mördegen beredes som enklare mördeg (se n:o 974) och får stå på kall plats omkr. 2 tim. Mandeln skållas, torkas, males, stötes med sockret och *litet* av äggvitan till en fin och smidig massa, varefter resten av äggvitan, slagen till hårt skum, försiktigt iröres. Mördegen utkavlas till 4 mm. tjocklek och uttages med runt mått (6 cm. i genomskärning) till kakor, vilka läggas på smord plåt. På varje kaka utspritsas mandelmassan i form av en krans (3 cm. i genomskärning) och mitt i varje krans lägges litet sylt eller rött vinbärsgelé. Bakelserna gräddas i ej för varm ugn, och, när de äro kalla, glaseras sylten, om så önskas, med vattenglasyr (se n:o 961).

993. Borgö-bakelser (omkr. 24 st.).

210 gr. smält smör
210 gr. florsocker
3 ägg

skalet av 1/2 citron eller 15 sötmandlar
150 gr. torrt potatismjöl

Till formarna: 20 gr. smält smör | 3 msk. stötta skorpor

BEREDNING: Små krusiga bakelseformar smörjas med det smälta smöret, som får stelna, och beströs därefter med stötta, siktade skorpor. — Smöret får kallna och röres, tills det är vitt och pösigt, därefter tillsättas sockret, äggulorna, en i sänder, det finrivna citronskalet eller de skållade och malda mandlarna samt potatismjölet. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Formarna fyllas till tre fjärdedelar med smet, ställas på plåt och bakelserna gräddas i ej för varm ugn, tills de vid prov med vispkvist kännas torra. Uppstjälpas, när mesta hettan avgått, och serveras till kräm eller frukt eller ock till kaffe eller te.

994. Rullbakelser (omkr. 20 st.).

110 gr. smör
110 gr. florsocker
2 ägg (omkr. 110 gr.)

110 gr. vetemjöl
1 tsk. bakpulver (3 gr.)
1 1/2 dcl. sylt eller vinbärsgelé

BEREDNING: Smöret tvättas och röres, tills det är vitt och pösigt, då sockret tillsättes jämte äggen, ett i sänder, och massan röres 10 min. Sist iröres mjölet, som bör vara siktat och väl blandat med bakpulvret. En liten plåt med låga kanter be-

klädes med vitt, smörbestruket papper (15 gr. smör). Smeten bredes ut därpå till en kaka av omkr. 1/2 cm. tjocklek och gräddas i varm ugn, tills den har vacker gulbrun färg. Kakan uppstjälpes genast på ett med strösocker översiktat papper, bestrykes med varm sylt eller sönderrört vinbärsgelé och hoprullas hastigt. Kakan får kallna och skäres därefter tvärs över i 1 1/2 cm. tjocka skivor. — Kakan kan även skäras mitt itu, på den ena halvan bredes en kräm av väl tvättat smör, socker och arrak eller punsch eller ock vaniljkräm eller gelé, och den andra halvan lägges över. Kakan uttages därefter med små mått eller skäres i små fyrkantiga, sneda eller avlånga bröd, som glaseras i olika färger och garneras med finhackade apelsinskal, sötmandel eller pistacier eller ock med valnötter eller hasselnötter. Dessa kakor serveras till glace, tillsammans med små kringlor av smördeg eller små kanapéer.

995. Fyllda bakelser (omkr. 30 st.).

3 hela ägg — skalet av 1/2 citron
3 äggulor — 1 hg. potatismjöl
210 gr. florsocker — 3 äggvitor

Till formarna: 30 gr. smält smör — 1 dl. stötta skorpor

Till fyllning: 1/2 sats vaniljkräm (se n:o 871) ell. 1/2 sats citronkräm (se n:o 869)

Glasyr: 1 hg. florsocker — 1/2 tsk. citron- ell. apelsinsaft
1 msk. vatten

Till garnering: 3 syltade apelsinskal — 30 gr. pistacier

BEREDNING: Små krusiga bakelseformar smörjas med det smälta smöret, som får stelna, varefter de beströs med stötta, siktade skorpor. — Tre hela ägg och tre äggulor vispas 45 min., därefter tillsättas det finrivna citronskalet eller 15 gr. skållad och mald sötmandel samt mjölet. Sist nedskäras de till hårt skum slagna äggvitorna. Formarna fyllas till 3/4 med smet, och bakelserna gräddas i ej för varm ugn. De stjälpas upp, få kallna, klyvas och fyllas med kräm, glaseras (se n:o 961), beströs med de finhackade apelsinskalen och pistacierna och serveras som efterrätt eller till kaffe och te.

996. Kejsarbakelser (omkr. 20 st.).

Mördeg: 106 gr. smör — 1 äggula
30 gr. socker — 106 gr. mjöl

Mandelmassa: 2 hg. sötmandel — 2 hg. florsocker
8 bittermandlar — 2 stora äggvitor

Fyllning: 1/2 sats vaniljkräm (se n:o 871)

 Glasyr: 1 hg. florsocker | ½ tsk. citron- ell. apelsinsaft
1 msk. vatten | 15 gr. pistacier, till garnering

BEREDNING: Mördegen beredes som enklare mördeg (se n:o 974) och får stå på kall plats omkr. 2 tim. — Mandeln skållas, torkas, drives genom kvarn och stötes med sockret och äggvitorna i stenmortel till en fin och smidig massa. — Krämen beredes som i n:o 871 och bör vara ganska fast. Mördegen utkavlas till 3 mm. tjocklek och uttages med mått till ovala kakor, som ställas på smord plåt och gräddas vackert gulbruna i ej för varm ugn. På varje kaka lägges, sedan de äro kalla, 1 tsk. kräm och däröver en huv av mandelmassa. (Mandelmassan klämmes i avlånga, räfflade formar och stjälpes över krämen.) Mandelmassan glaseras (se n:o 961), beströs med skållade och finhackade pistacier, varefter bakelserna få stå några min. i svag ugnsvärme att torka.

997. Mazariner (omkr. 12 st.).

Mördeg: 75 gr. smör
35 gr. florsocker
1 äggula
90 gr. vetemjöl
2 gr. bakpulver
15 gr. smör, till formarna

Fyllning: 70 gr. sötmandel
2 ägg
120 gr. strösocker
(1 dcl. jordgubbssylt)

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret, tills det är vitt och pösigt, då äggulan iröres; sist tillsättes mjölet, siktat med bakpulvret, varefter degen får vila omkr. 2 tim. Den utkavlas tunt och uttages med runt mått till kakor, varmed smorda pastejformar beklädas. — *Till fyllningen* skållas mandeln och drives genom mandelkvarn. Äggen och sockret röras 15 min., varefter mandeln tillsättes. — Om så önskas, kan i bottnen av formarna läggas litet jordgubbssylt. — Formarna fyllas nästan till brädden med mandelmassa och bakelserna gräddas i ej för varm ugn, tills mandelmassan vid prov med vispkvist kännes torr. — Om så önskas, kunna bakelserna glaseras med vattenglasyr (se n:o 961).

998. Strutar (omkr. 20 st.).

65 gr. smör
65 gr. florsocker
75 gr. prima mjöl
4 äggvitor

BEREDNING: Smöret smältes och sockret tillsättes genast, därefter iröras mjölet och de till hårt skum slagna äggvitorna. En plåt värmes, smörjes väl, och degen lägges därpå med en tsk., utstrykes till avlånga kakor med stora mellanrum, emedan degen

breder ut sig. Kakorna gräddas hastigt i varm ugn, tills de hava vacker gulbrun färg. De lossas med en kniv från plåten medan de stå kvar i ugnen och vridas medan de äro heta i form av en strut. Strax innan de serveras fyllas de med tjock vispad grädde, tillsatt med sylt efter smak. **Bakelser.**

999. Petits-choux (omkr. 20 st.).

1 hg. smör	1/4 tsk. finrivet citronskal
2 1/2 dcl. mjölk	175 gr. mjöl
25 gr. socker	5 hela ägg

BEREDNING: Smöret smältes i en kastrull med rund botten, mjölken ihälles och får koka upp med socker och citronskal. Mjölet ivispas under full kokning och smeten får koka, tills den släpper pannan. Den avlyftes, får avsvalna något, varefter äggen, ett i sänder, iröras och massan röres 10 min. Smeten kan antingen spritsas genom krusig garneringstratt, på väl smord plåt, till avlånga bakelser (éclair), vilka klyvas, sedan de äro gräddade, och fyllas med någon kräm, eller ock lägges den med sked till runda bullar (choux); dessa fyllas med vispad grädde med vaniljsmak. Bakelserna gräddas genast i ej för varm ugn, varvid iakttages att ugnsluckan ej får öppnas förrän efter 8—10 min.

1000. Kongresser (omkr. 24 st.).

Enkel smördeg: 150 gr. mjöl	150 gr. fint smör
1 dcl. vatten (knappt)	
Fyllning: 1 hg. oskållad sötmandel	2 hg. strösocker
4 ägg	1 dcl. jordgubbssylt

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 34, utkavlas tunt, uttages med runt mått till kakor, varmed små krusiga bakelseformar beklädas. — *Till fyllningen* torkas mandeln i en duk och males. Äggen och sockret vispas 20 min., varefter mandeln tillsättes. I varje form lägges litet sylt, formarna fyllas därefter nästan till brädden med mandelmassa. Bakelserna gräddas i varm ugn, tills mandelmassan vid prov med vispkvist kännes torr. Bakelserna uppstjälpas, få avsvalna och serveras till kaffe eller te.

1001. Bakelser av smördeg.

Fin smördeg: 150 gr. mjöl	250 gr. fint smör (lika vikt med degen)
1 dcl. vatten (knappt)	

Bakelser. BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 33. Sedan den vilat sista gången, utkavlas den till 1 cm. tjocklek och utskäres med bakelsesporre till runda eller fyrkantiga kakor. Litet äppelmos lägges mitt på kakorna, de runda penslas runt kanten med litet vatten, varefter de hopvikas så att kakan får form av en halvmåne, kanterna tryckas tillsammans och flikas lätt med bakelsesporre, om så önskas. På de fyrkantiga kakorna göres med sporren en inskärning från varje hörn och varannan av de åtta flikarna vikas över äppelmoset och tryckas tillsammans. Bakelserna gräddas i varm ugn. Av denna sats blir omkr. 12 *smörbakelser.*

Skarpskyttar. Degen beredes av samma proportioner och på samma sätt som i föregående recept. Den utkavlas till en avlång kaka av 1/2 cm. tjocklek och skäres med bakelsesporre i 1 1/2 cm. breda remsor, som lindas tätt (den ena kanten bör ligga 3 mm. över den andra) omkring ett skarpskytterör. Bakelserna penslas på översidan med uppvispat ägg, beströs med finhackad sötmandel och strösocker och gräddas i ej för varm ugn. När bakelserna äro genomgräddade, tagas de ut och blekrören borttagas genast. Sedan bakelserna avsvalnat fyllas de genom garneringstratt med 2 dcl. hårt vispad, extra tjock grädde, smaksatt med vaniljsocker, om så önskas. Av denna sats blir omkr. 12 skarpskyttar.

Äppeltårtor. 4 hg. enkel smördeg, 1 lit. goda, lösa äpplen, 1 dcl. strösocker. Degen beredes som i n:o 34. — Äpplena skalas, kärnhusen urtagas med bleckrör och äpplena skäras i tunna skivor. — Degen utkavlas till en fyrkant av omkr. 8 mm. tjocklek och skäres med sporre mitt itu. På den ena halvan läggas äppelskivorna, varvtals med sockret, kanten penslas med vatten, den andra deghalvan lägges över och kanterna tilltryckas väl. Kakan gräddas i varm ugn, tills den är väl genomgräddad och äpplena lösa, vilket prövas med en vispkvist. När kakan är kall skäres den i 4 cm. breda och 8 cm. långa bakelser, som beströs med florsocker, om så önskas. Av denna sats blir omkr. 18 tårtor.

Idunsäpplen. 4 hg. enkel smördeg, 10 goda, lösa äpplen, 75 gr. sötmandel, 1 hg. florsocker, 1 liten äggvita, 2 msk. smör. — Smördegen beredes som i n:o 34. — Äpplena skalas jämnt, och kärnhusen borttagas med bleckrör. Mandelmassan beredes, och äpplena fyllas därmed som i n:o 836. En stekpanna smörjes med kallt smör, äpplena läggas däri, beströs med socker, täckas med lock och stekas i ugn till hälften mjuka samt få kallna. — Smördegen utkavlas till omkr. 1/2 cm. tjocklek och skäres med bakelsesporre i jämna fyrkanter. Ett äpple lägges på varje fyrkant, degens hörn vikas över äpplet och tilltryckas väl. Munkarna penslas med ägg, beströs med socker, läggas på plåt och gräddas i varm ugn.

Kanapéer. 1/2 kg. fin smördeg, 1 1/2 dcl. strösocker. Smördegen beredes som i n:o 33 och får vila på kallt ställe 1—2 tim. Den utkavlas därefter till en avlång fyrkant av 1/2 cm. tjocklek och överströs med socker, vikes därefter som vanlig smördeg, men mellan varje vikning strös socker. Den kavlas 3 gånger på samma sätt och beströs med socker. Sista gången degen är utkavlad, bör den, för att kanapéerna skola bli lagom stora, vara omkr. 4 dcm. bred och 8—10 cm. bred, då degen är färdigvikt. Med en vass kniv skäras då tvärs över degen omkr. 1/2 cm. breda remsor, som läggas med snittsidan nedåt på väl rengjord plåt. Kanapéerna gräddas genast i varm ugn och vändas en gång under gräddningen, så att de bli vackert gulbruna på båda sidor. När de avsvalnat läggas två och två tillsammans med sylt emellan. Av denna sats blir omkr. 15 dubbla bakelser.

1002. Klenäter (omkr. 350 st.)

15 äggulor	2 1/2 dcl. extra tjock grädde
1 1/2 äggvita	1/2 vinglas konjak
250 gr. florsocker	750 gr. vetemjöl
Till kokning: 1 1/2 kg. smält ister	1 msk. brännvin

BEREDNING: Äggen och sockret röras 1 tim. åt samma håll, därefter tillsättas den till hårt skum slagna grädden, konjaken och sist mjölet. Degen arbetas mycket väl, så att den blir seg. Den täckes över och får vila över natten, annars är den mycket svår att kavla. Degen utkavlas till 2 mm. tjocklek och utskäres med bakelsesporre till fyrkanter, som vikas i hörnen, band som vridas, eller till avlånga kakor, på vilkas mitt göres en skåra, och därigenom drages den ena ändan av kakan, så att det bildas en knut på mitten. Istret påsättes tillika med 1 msk. brännvin och upphettas, varefter en rå potatisskiva inlägges (när potatisskivan blir mörkbrun, iläggas en ny). Klenäterna iläggas — ej för många på en gång — och kokas ljusgula, uppläggas på gråpapper att avrinna och fläktas över med en vinge eller med en pust, om man äger en sådan.

SMÅBRÖD OCH KÄX.

1003. Bruna pepparkakor.

850 gr. gul farin	2 tsk. nejlikor
1 1/2 dcl. sirap	22 gr. soda
3 dcl. vatten	1/2 vinglas konjak
2 tsk. ingefära	530 gr. tvättat smör
2 „ finrivna pomeransskal	2 kg. vetemjöl
2 „ kanel	

BEREDNING: Sockret, sirapen och vattnet kokas upp, varefter kryddorna samt den stötta sodan, upplöst i konjaken, tillsättas. Denna blandning slås över smöret och massan röres, tills den är fullkomligt *kall*. Då inarbetas så mycket vetemjöl, att det blir en stadig deg, som får stå över natten. Resten av mjölet sparas till utbakningen. Degen utkavlas tunt och uttages med runt eller avlångt, krusigt mått till kakor, som läggas på väl smord plåt och gräddas i varm ugn. Kakorna få kallna på plåten.

1004. Funbo pepparkakor.

3 dcl. extra tjock grädde
450 gr. brunt farinsocker
3 dcl. fin, brun sirap
2 msk. bikarbonat (20 gr.)
1 msk. malen ingefära
1/2 tsk. cedroolja
1 kg. 2 hg. vetemjöl

BEREDNING: Grädden vispas till hårt skum, däri nedröras sockret, sirapen, bikarbonaten, ingefäran och cedrooljan, och massan röres 15 min. Sist inarbetas mjölet, och degen får vila omkr. 2 tim. Den arbetas därefter väl på bakbordet, utkavlas till 3–4 mm. tjocklek och uttages med runt mått till kakor, vilka läggas på väl smorda plåtar och penslas med vatten, strax innan de sättas in i ugnen.

1005. Citronstjärnor (omkr. 125 st.).

425 gr. vetemjöl
212 gr. socker
212 gr. smör
2 ägg
1/2 tsk. hjorthornssalt (1 1/2 gr.)
1/2 msk. brännvin ell. konjak
1 msk. finrivet citronskal

Till pensling: 1 äggvita
3 msk. pärlsocker

BEREDNING: Mjölet siktas i ett fat (1 1/2 dcl. fråntages till utbakning) och blandas med sockret, smöret, de uppvispade äggen, hjorthornssaltet, upplöst i brännvinet eller konjaken, samt det rivna citronskalet, och degen arbetas, tills den blir smidig och jämn. Den utkavlas till omkr. 3 mm. tjocklek och uttages med stjärnmått till kakor, som penslas med lätt uppslagen äggvita, beströs med pärlsocker och gräddas gulbruna i ej för varm ugn.

1006. Knäckkakor (omkr. 135 st.).

425 gr. vetemjöl
1 tsk. bakpulver (3 gr.)
3 hg. smör
150 gr. socker
2 ägg

BEREDNING: Mjölet siktas, en kkp fråntages till utbakning och resten blandas väl med bakpulvret. Smöret tvättas och röres med sockret omkr. 15 min., därefter tillsättes äggen, ett i

sänder, samt mjölet och degen arbetas, tills den är jämn och smidig, då den täckes över och får vila omkr. 2 tim. Den utkavlas därefter till en 3 mm. tjock kaka, vilken naggas tätt och uttages till små runda kakor med hål åt ena sidan. Kakorna läggas på smord plåt och gräddas vackert gulbruna i ej för varm ugn. Småbröd och käx.

1007. Rågkakor (omkr. 90 st.).

3 hg. tvättat smör	3 hg. rågsikt ell. grovt rågmjöl
150 gr. socker	3 hg. vetemjöl

BEREDNING: Smöret röres 10 min., varefter sockret och mjölet, som bör vara siktat, tillsättas (2 dcl. av vetemjölet sparas till utbakning). Degen utkavlas till 3 mm. tjocklek, naggas väl och uttages med runt mått till små kakor med hål åt ena sidan. Kakorna läggas på smord plåt och gräddas vackert gulbruna i ej för varm ugn.

1008. Halvmånar (omkr. 90 st.).

425 gr. smör	210 gr. potatismjöl
140 gr. strösocker	420 gr. vetemjöl
Till pensling: 1 ägg	1 dcl. pärlsocker
25 gr. sötmandel	

BEREDNING: Smöret tvättas och vattnet arbetas ur väl. Det röres därefter, tills det är vitt och pösigt, då sockret och de båda mjölsorterna inarbetas. Två dcl. av vetemjölet sparas till utbakning. Degen utkavlas tunt och uttages med runt mått till kakor, vilka hopvikas nästan på mitten, så att de likna halvmånar. Kakorna penslas med uppvispat ägg, beströs med skållad och malen mandel samt pärlsocker och gräddas vackert gulbruna i ej för varm ugn.

1009. Bispgårdsbröd.

210 gr. smör	125 gr. sötmandel
210 gr. strösocker	375 gr. vetemjöl
Till pensling: 1 äggvita	1 dcl. pärlsocker
25 gr. sötmandel	

BEREDNING: Smöret tvättas och vattnet arbetas ur väl. Det röres därefter med sockret 5 min., varefter den skållade och malda mandeln tillsättes. Sist inarbetas det siktade mjölet, förutom 75 gr., som sparas till utbakning. Degen utkavlas till $^1/_2$ cm. tjocklek och uttages med uddigt mått till kakor, vilka penslas med lätt uppslagen äggvita och beströs med skållad och mald mandel samt socker. De gräddas vackert gulbruna i ej för varm ugn.

1010. Judebröd (omkr. 60 st.).

110 gr. smör
110 gr. socker
1 ägg
1 äggvita
180 gr. vetemjöl
1 gr. hjorthornssalt
3 bittermandlar
2 kardemummor
Till pensling: 1 äggvita
2 msk. strösocker (30 gr.)
1 tsk. kanel (3 gr.)

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret 15 min., därefter inarbetas ägget, äggvitan, den rivna mandeln, de finstötta kardemummorna och sist mjölet, som bör vara siktat och väl blandat med hjorthornssaltet. Degen utkavlas till omkr. 2 mm. tjocklek och uttages med runt mått till små kakor, vilka penslas med äggvita, beströs med socker och kanel och gräddas gulbruna i ej för varm ugn.

1011. Goda kringlor (omkr. 100 st.).

3 hg. tvättat smör
3 hg. florsocker
2 äggulor
1 äggvita
4 1/2 hg. vetemjöl
Till pensling: 1 ägg
40 gr. sötmandel
40 gr. strösocker

BEREDNING: Smöret röres med sockret, tills det är vitt och pösigt, då tillsättas äggulorna, äggvitan samt det siktade mjölet, varefter degen täckes över och får stå till följande dag. Den utbakas då till små kringlor, vilka penslas med uppvispat ägg, doppas i skållad och malen mandel samt socker, läggas på smord plåt och gräddas vackert gulbruna i varm ugn.

1012. Finska bröd (omkr. 60 st.).

210 gr. smör
75 gr. strösocker
10 bittermandlar
290 gr. mjöl
Till pensling: 1 äggvita
40 gr. sötmandel

BEREDNING: Smöret tvättas väl och blandas med sockret, den skållade och malda mandeln samt det siktade mjölet. Degen arbetas, tills den är smidig och jämn, då den delas i sex lika stora delar, vilka rullas ut till fingertjocka stänger och dessa skäras var och en i 10 lika långa bitar. Bröden penslas med lätt uppslagen äggvita, vändas i skållad och finhackad mandel och läggas på plåt. Kakorna gräddas vackert gulbruna i ej för varm ugn.

1013. Havrekakor (omkr. 50 st.).

2 hg. smör | 4 hg. ångpreparerade havregryn
1 hg. strösocker | 40 gr. vetemjöl, till utbakning

BEREDNING: Smöret tvättas och röres, tills det blir vitt och pösigt, då sockret och grynen tillsättas. Degen utkavlas till $1/2$ cm. tjocklek och uttages med fyrkantigt, slätt mått till kakor, som läggas på smord plåt och gräddas vackert rostgula i ej för varm ugn. Kakorna få kallna på plåten.

1014. Konjakskransar (omkr. 175 st.).

425 gr. smör | $1/2$ dcl. konjak
210 gr. strösocker | 840 gr. vetemjöl

BEREDNING: Smöret tvättas och vattnet arbetas ur väl. Det röres därefter med sockret omkr. 15 min., då konjaken och det siktade mjölet tillsättas, varefter degen arbetas, tills den blir jämn och smidig. Den rullas ut i mycket smala längder, vilka läggas dubbla och viras tillsammans, skäras i omkr. 7 mm. långa bitar, som fästas ihop i form av kransar. Kakorna gräddas genast vackert gulbruna i ej för varm ugn.

1015. Bruna kakor (omkr. 160 st.).

225 gr. smör | rivna skalet av $1/2$ citron
210 gr. brunt farinsocker | $1/2$ tsk. hjorthornssalt ($1\,1/2$ gr.)
1 hg. sötmandel | 1 msk. mjölk
25 gr. bittermandel | 375 gr. vetemjöl
1 tsk. stött kanel

BEREDNING: Smöret tvättas och röres med sockret, tills det är vitt och pösigt, då tillsättas den skållade och malda mandeln, kanelen, citronskalet samt det i mjölken upplösta hjorthornssaltet. Sist inarbetas mjölet, som bör vara siktat, och degen formas till små, runda bollar, som doppas i äggvita och strösocker, läggas på väl smord plåt och gräddas vackert gulbruna i ej för varm ugn.

1016. Goda spritskransar (omkr. 120 st.).

560 gr. smör | 30 gr. bittermandel
230 gr. florsocker | 6 hg. vetemjöl
30 gr. sötmandel

BEREDNING: Smöret tvättas och röres, tills det är vitt och pösigt, därefter tillsättas sockret, den skållade och malda

mandeln samt det siktade vetemjölet. Degen klämmes genom sprits på smord plåt i form av små kransar, vilka gräddas vackert ljusgula i ej för varm ugn.

1017. Berlinerbröd (omkr. 100 st.).

150 gr. sötmandel
120 gr. smör
180 gr. söcker
3 ägg
335 gr. mjöl
5 tsk. bakpulver (6 gr.)

BEREDNING: Mandeln torkas i en duk och hackas tämligen grovt. — Smöret tvättas och röres 10 min., därefter tillsättas sockret, äggen ett i sänder, mandeln samt det siktade mjölet, väl blandat med bakpulvret. Degen lägges, med 2 skedar, på väl smord plåt i omkr. $2\frac{1}{2}$ cm. breda längder, vilka gräddas vackert gulbruna i ej för varm ugn. Längderna skäras genast på snedden i 1 cm. breda bröd, vilka torkas väl i värmugn.

1018. Fina kaffebröd.

Fin smördeg: 150 gr. mjöl, 1 del. vatten (knappt), 250 gr. fint smör

Mandelmassa: 150 gr. sötmandel, 4 bittermandlar, 150 gr. florsocker, 2 äggvitor

Till pensling: 1 äggvita, 25 gr. sötmandel, 3 msk. pärlsocker

BEREDNING: Smördegen beredes som i n:o 33. Mandeln skållas, torkas i ugnen och drives genom mandelkvarn. Den stötes därefter med sockret och äggvitorna till en fin och smidig massa. Smördegen utkavlas till 1 dcm. bred remsa av omkr. 3 mm. tjocklek. Mandelmassan utbredes tunt på smördegen, varefter degen hoprullas försiktigt, efter längden, och utkavlas åter till 5 cm. bredd. Degen skäres tvärs över till $2\frac{1}{2}$ cm. breda bröd, vilka penslas med äggvita och beströs med mandel och socker. Kakorna gräddas i varm ugn och serveras färska till kaffe eller te.

1019. Äkta kanelbröd.

212 gr. sötmandel
2 hela ägg
212 gr. strösocker
50 gr. stött kanel

Till utbakning: 40 gr. strösocker

BEREDNING: Mandeln torkas väl i en duk och drives genom mandelkvarn. Den stötes därefter i stenmortel med äggen, ett i sänder. Sockret och kanelen tillsättas och massan stötes,

tills den blir jämn och smidig. Den lägges på strösocker på bakbordet och rullas ut till stänger av ett fingers tjocklek; dessa skäras i 5 cm. långa bitar. Kakorna läggas på smort och mjölat papper på plåt och gräddas halvtorra i ej för varm ugn. Småbröd och käx.

1020. Kubbar (omkr. 40 st.).

185 gr. sötmandel
30 bittermandlar
240 gr. strösocker
3 hela ägg
15 gr. vetemjöl

BEREDNING: Mandeln torkas väl i en duk och drives genom mandelkvarn. Äggen vispas med sockret ½ tim., varefter mandeln och mjölet tillsättas. Degen lägges med tesked på smord och mjölad plåt i form av runda eller avlånga kakor. Kakorna gräddas ljusbruna och halvtorra i svag ugnsvärme och tagas genast av plåten.

1021. Biskvier.

150 gr. sötmandel
2 äggvitor
150 gr. florsocker

BEREDNING: Mandeln skållas, torkas i ugnen och drives genom mandelkvarn. Äggvitorna och sockret röras ½ tim., varefter mandeln tillsättes och massan röres ytterligare 10 min. Degen lägges med tsk. i små klickar på väl rengjord, smord och mjölad plåt. Biskvierna gräddas i svag ugnsvärme, tills de äro ljusgula och släppa plåten.

1022. Tunna vetekäx (omkr. 60 st.).

40 gr. smör
1½ del. mjölk
1 msk. socker (15 gr.)
225 gr. prima vetemjöl

BEREDNING: Smöret lägges i en kastrull, mjölken ihälles och värmes så mycket, att smöret smälter. Mjölet siktas i ett fat och blandas med sockret. Mjölken tillsättes litet i sänder, och degen arbetas med slev, tills den är smidig och blank. — Den övertäckes med en duk och får stå på varmt ställe under utbakningen. — En tredjedel av degen utbakas i sänder. Degen utkavlas tunt och spännes ut på en väl rengjord och smord plåt. Kakan naggas väl och skäres med sporre efter linjal i 1 dcm. långa och 7 cm. breda bröd. Dessa gräddas vackert rostgula i ej för varm ugn, skäras itu efter de sporrade ränderna och serveras till kaffe eller te med smör eller apelsinmarmelad.

1023. Smörkäx (omkr. 40 st.).

350 gr. vetemjöl
210 gr. smör
1 ½ dcl. mjölk

BEREDNING: Mjölet siktas. I hälften av mjölet inarbetas smöret med fingerspetsarna, därefter tillsättes mjölken och sist resten av mjölet utom 1 kkp, som fråntages till utbakning. Degen arbetas, tills den blir jämn och smidig, då den täckes över och får stå på kall plats ett dygn. Den utkavlas tunt, naggas tätt och tages ut med stort runt mått till käx, som gräddas ljusgula i varm ugn. Serveras med marmelad eller smör.

1024. Havrekäx (omkr. 60 st.).

150 gr. havremjöl
175 gr. vetemjöl
1 tsk. bikarbonat (3 gr.)
50 gr. smält smör
3 msk. socker (45 gr.)
1 ägg
2 dcl. vatten

BEREDNING: Mjölet siktas och blandas väl med bikarbonaten. Smöret får kallna och röres med sockret, tills det är vitt och pösigt, då det tillsättes i mjölet tillika med det uppvispade ägget och vattnet, och degen arbetas, tills den är jämn och smidig. Den utkavlas till 2 mm. tjocklek, naggas väl och uttages med fyrkantigt mått till kakor, som läggas på smord plåt och gräddas i ej för varm ugn.

Några anvisningar vid kokning av socker.

VID kokning av socker till karameller och konfekt bör helst användas en oförtent kopparskopa med pip, som skuras blank med ättiksyra och aska eller skurpulver för varje gång den skall begagnas. En emaljerad kastrull kan även användas, men karamellerna bliva då ej så klara. Vid karamellkokning bör iakttagas största renlighet, emedan socker mer än de flesta ämnen tager åt sig smak av främmande ämnen. Endast bästa slags toppsocker bör användas. Till varje kg. socker tages ½ lit. vatten. Vattnet bör vara mjukt, i brist därav användes glykos (druvsocker) — 1 msk. (15 gr.) till varje ½ kg. socker. — Sockret skall vara *fullständigt löst*, innan sockerlösningen bringas till kokning, och kokningen skall ske över frisk eld. Skopans eller kastrullens kanter skola under kokningen hållas väl rena från sockerstänk med en i kallt vatten doppad linnelapp eller liten borste, annars *dör* sockret, d. v. s. det sockrar sig. Man får aldrig röra i sockret

under kokningen. Sockret kokas till olika prover, de för hushållet vanligaste gradbetäckningarna äro: **Kokning av socker.**

Trådsocker, då sockret kokas, tills ett prov därav trådar sig mellan tummen och pekfingret; får sockret koka ännu några minuter erhålles:

Flykt eller kulsocker, som provas genom att man doppar pekfingret först i kallt vatten, därpå i sockret och genast åter i vattnet. Då sockret tages från fingret och bildar en mjuk kula, är provet färdigt. Får sockret koka ännu några minuter, kan det skalas av fingret som en böjlig hinna, vilken fastnar vid tänderna, denna grad kallas

Bräcksocker; efter ännu några ögonblicks kokning övergår sockret till

Karamell eller starkt bräck, då sockret rör sig trögt, antar en ljusgul färg och vid prov, som tages på samma sätt som föregående, låter lätt bryta sig och ej fastnar i tänderna. Vid sockerkokning i större skala användes termometer för att få fullt tillförlitliga prov

1025. Chokladpraliner.

250 gr. toppsocker, 1 $^1/_4$ dcl. vatten och 8 gr. glykos kokas nätt och jämnt till kulsocker, uppslås på lätt oljat fat, får avsvalna, tillsättes med $^1/_2$ tsk. mjölk samt 2—3 droppar vaniljessens eller likör och arbetas med träspade till en vit och smidig massa, benämnd fondant. Av massan formas små runda kulor, vilka rullas i florsocker och få ligga en stund för att torka. 150 gr. sockrad blockchoklad skäres i bitar, smältes i vattenbad utan tillsats av vatten och får avsvalna. Sockerkulorna doppas däri och uppläggas med silvergaffel på plåt med smörpapper. Chokladen får stelna, innan pralinerna lossas från papperet. — I stället för sockerkräm kan nötmassa användas. Den beredes av $^1/_2$ kg. spanska nötter (180 gr. skalade), 180 gr. florsocker och 3—4 msk. äggvita.

1026. Polkagrisar.

$^1/_2$ kg. socker, 2$^1/_2$ dcl. vatten och 1 msk. glykos (15 gr.) kokas till bräcksocker (se kokning av socker), varefter 10 droppar pepparmyntolja tillsättes. Hälften av sockret upphälles på lätt oljad marmorskiva och kanterna vikas oavbrutet inåt med en oljad kniv, tills sockret är avsvalnat, då det drages mellan händerna, som böra vara något oljade, eller på en krok, tills det är vitt, då det drages ut till en smal längd. Resten av sockret kokas under tiden till karamell, färgas rött med karmin, upphälles, rullas ut och lägges på det vita sockret som vrides och klippes på snedden i 2—3 cm. långa karameller.

Kokning av socker.

1027. Kandering av mandelmassa och nötter.

AV 2 hg. sötmandel, 2 hg. florsocker och 1—2 msk. vatten beredes mandelmassa, som delas i fyra lika delar. En del färgas skär med karmin, en del ljusgrön med karamellfärg, en del brun med kakaopulver, och den sista fjärdedelen får behålla sin vita färg. 4 hg. valnötter krossas försiktigt, skalen borttagas och nöthalvorna hopfästas med den ofärgade mandelmassan. Den övriga mandelmassan rullas till små kulor. Av 1/2 kg. toppsocker, 2 1/2 dcl. vatten och 1 msk. glykos (15 gr.) kokas karamell eller starkt bräck (se kokning av socker), som genast avkyles genom att doppa skopan ett ögonblick i kallt vatten. Valnötterna och mandelmassan nedkastas i sockret, en i sänder, och upptagas med två små silvergafflar, doppade i matolja, samt uppläggas på oljad marmor- eller stenskiva. — På samma sätt kanderas skalade paranötter, från vilka det inre bruna skalet avskrapats, — därtill färgas sockerlagen röd med karmin — skalade spanska nötter, apelsinklyftor, vindruvor m. m.

1028. Spunnet socker.

AV 250 gr. toppsocker, 1 1/4 dcl. vatten och 8 gr. glykos kokas karamellsocker (180°), som hastigt avkyles därigenom, att skopan doppas ett ögonblick i kallt vatten, varpå den ställes lutande i en krans av halm. En marmorskiva eller 2—3 bakplåtar oljas lätt. En smal käpp oljas och lägges på skivan, under en tyngd, t. ex. en stor vikt, så att den står ifrån skivan. Med en avhuggen visp eller bred gaffel slungas sockret till höger och vänster över käppen, tills man får den behövliga mängden. Trådarna avskäras med en upphettad kniv och svepas genast omkring den anrättning, som skall garneras. Sockret kan färgas med olika karamellfärger.

1029. Knäck (omkr. 100 st.).

2 hg. sötmandel	3 hg. strösocker
3 dcl. tjock grädde	1 1/4 dcl. stötta, siktade skorpor
3 dcl. sirap	

BEREDNING: Mandeln skållas, och hackas fint. Grädden, sirapen och sockret slås i en kastrull och får under rörning koka, tills massan genom prov i kallt vatten visar benägenhet att stelna (omkr. 25 min.). Då tillsättas de fint stötta skorporna, och massan får ytterligare koka 5 min., varefter mandeln iröres och massan får ett hastigt uppkok. Den upphälles i små veckade pappersformar.

— — — -



"Vernissage" (Tavla från åttiotalet av Birger).

KONSERVERING.

Några anvisningar vid syltning.

VID syltning konserveras frukten eller göres hållbar genom kokning och tillsats av socker. Frukten bör upphettas långsamt, så att sockret hinner fullständigt tränga in i den och kokningen ske på sakta eld och ej i för stora mängder, så att bären förbliva så hela som möjligt. **Syltning.**

Syltburkar, kompottburkar och *buteljer* rengöras i varm sodalut, sköljas därefter upprepade gånger i hett vatten, torkas på rena handdukar och stjälpas upp och ned, tills de skola användas, då de upphettas, innan syltet eller saften ifyllas.

Syltgrytor kunna vara av emaljerat gjutjärn, täljsten, malm eller mässing, oförtent koppar, aluminium och nickel. Bäst äro de, som hava rund botten. Användas kärl av mässing eller oförtent koppar, böra de strax före användandet blankskuras, och syltet får ej stå kvar i dem utan upphälles genast det är färdigkokt.

Till skumning användes helst en silversked eller en hålslev av emaljerat järn.

Bär och *frukter* böra vara av bästa beskaffenhet, nyss avplockade, helst i torr väderlek.

Sockret bör vara av bästa slag, bäst är topp- eller strösocker. Till enklare sylt kan användas krossocker.

Salicylsyra tillsättes endast den sylt, till vilken mindre sockermängd använts, eller ock då förvaringsrummet är särdeles dåligt. Salicylsyran — 1 gr. på 1 kg. bär — löses i ett par msk. av fruktsaften och iröres, när syltet är färdigt.

Pergamentpapper och *snöre* för ombindning doppas i kokande vatten, och inklappas i *ren* duk, innan det användes. Det påsättes vått; efterhand, som det torkar, spännes papperet, och burken tillslutes bättre.

Syltning. *Förvaring av sylt.* All sylt bör förvaras i torrt, svalt och luftigt rum, om möjligt skyddat för ljus. I källare möglar det lätt. Är rummet för varmt, kan syltet lätt jäsa eller, om det är för mycket kokt, sockra sig. Börjar syltet *mögla,* avtagas alla mögelprickar noga, burkens kant torkas ren, varefter man pålägger ett pergamentpapper, doppat i konjak eller vinäger, och burken överbindes med nytt rent pergamentpapper. Om syltet *jäser*, måste det genast kokas om med litet mera socker. Till 6 del. sylt tagas 2 hg. socker. Sockret doppas i vatten, lägges i syltgrytan och får smälta över elden, varefter syltet ihälles och får sakta koka, tills allt fradgigt skum noga bortskummats. Det upphälles därefter i rena torra burkar. Har syltet *sockrat sig,* tillsättes litet kokande vatten (1 del. vatten till 6 del. sylt), varefter syltet får ett gott uppkok och behandlas som föregående.

1030. Syltning I.

2 kg. bär — 2 kg. strösocker

BEREDNING: Bären rensas, sköljas hastigt i silfat och få rinna av väl. De läggas därefter varvtals med sockret i en *emaljerad* syltgryta, övertäckas och få stå ett dygn, då sockret bör vara i det närmaste löst i fruktsaften. Grytan får då stå omkr. 10 min. vid sidan av elden och flyttas därefter över sakta eld. När syltet kokat upp, lyftes grytan av elden och skakas försiktigt, så att skummet kan tagas bort, varefter grytan ånyo påsättes och syltet får sakta koka, tills det är klart (omkr. 20 min.). Under tiden skakas grytan ofta och syltet skummas noga. Syltet öses genast i värmda, med konjak ursköljda burkar, som få stå i svalt och luftigt rum, tills syltet är kallt, då det beläggas med ett i konjak doppat pergamentpapper. Burkarna överbindas därefter med pergamentpapper, som förut beskrivits.

På detta sätt syltas *jordgubbar, hallon, åkerbär, hjortron, röda* och *svarta vinbär* och *blandad sylt* av hallon, vinbär och blåbär.

1031. Syltning II.

2 kg. bär — ½ lit. vatten
2 kg. toppsocker

BEREDNING: Bären behandlas som i föregående recept. Sockret hugges i små stycken, lägges i grytan, och vattnet påhälles. När sockret är nästan smält, kokas det under skumning till en klar simmig lag, som är färdig, då den trådar sig mellan fingrarna. Grytan avlyftes, bären ihällas och nedskakas väl i lagen, varefter grytan påsättes och syltet får sakta koka, under det grytan ofta skakas och syltet skummas, tills det är klart eller omkr. ½ tim. Det behandlas därefter som i föregående recept.

På detta sätt syltas *alla slags bär.* På körsbär och klarbär uttagas stenarna, av vilka en del krossas, och kärnorna läggas i syltet, när det är nästan färdigkokt. Blandade sylter av t. ex. smultron och blåbär, hallon och blåbär, krusbär och hallon syltas med fördel på detta sätt.

1032. Syltning III.

2 kg. bär — ½ lit. vatten
2 kg. toppsocker

BEREDNING: Bären behandlas som i n:o 1030 och läggas i ett djupt fat. Av socker och vatten kokas en lag (se föreg. recept), som hälles het över bären. Alltsammans får stå till följande dag, då syltet får sakta koka upp och koka under skumning och skakning, tills bären äro klara och sjunka. Se f. ö. föreg. n:r. På detta sätt syltas med fördel *jordgubbar,* stora, ej övermogna *hallon, åkerbär* och *hjortron.*

1033. Lingonsylt.

6 lit. lingon (omkr. 3 kg.)
2 1/2 kg. toppsocker
1 1/2 lit. vatten

BEREDNING: Lingonen rensas, sköljas helst med varmt vatten, som får väl avrinna. Sockret och vattnet kokas omkr. 15 min. under flitig skumning, varefter bären ihällas och syltet får sakta koka under skumning, tills bären synas klara. — Få lingonen koka för länge, blir syltet mörkt. — Syltet öses i varma, torra burkar och får kallna. Burkarna överbindas då med pergamentpapper (se sid. 505). Till enklare lingonsylt kan sockret minskas ell. ersättas med sirap

1034. Rönnbärssylt.

2 kg. rönnbär av söträönn (omkr. 3 lit.)
1 1/2 kg. socker
4 del. vatten

BEREDNING: Bären avplockas, då de äro mogna och saftiga. De syltas därefter som i n:o 1031. Syltet öses i små glasburkar, vilka överbindas följande dag. Serveras som salad eller på smör och bröd till te.

1035. Attikspäron.

3 kg. skalade päron
1 1/2 kg. strösocker
3 del. ättika
2 del. vitt vin

BEREDNING: Päronen skalas med tunna, jämna skal, klyvas, om de äro stora, och befrias från kärnhusen. Stjälkarna skrapas väl. Päronen läggas varvtals med sockret i en syltgryta. Ättikan och vinet tillsättas, och päronen få sakta koka med tättslutande lock, tills de äro mjuka och klara, eller omkr. 2 1/2 tim. Under tiden skummas de, när så behöves. De uppläggas med hålslev på flatt fat att kallna och nedläggas därefter i en burk, förut ursköljd med konjak. Lagen får därefter koka ihop utan lock, tills den är ganska sinnig, då den får svalna något och hälles över päronen.

1036. Ingefärspäron.

2 1/2 kg. oskalade päron
1 1/2 kg. strösocker
8 del. vatten
2–3 bitar ingefära

BEREDNING: Päronen, som ej böra vara för stora, skalas, stjälkarna skrapas, och ett kors skäres upptill i varje päron. De läggas varvtals med sockret i en syltgryta, och vattnet tillsättes. Ingefäran krossas något, inknytes i en muslinslapp och ilägges. Päronen få därefter *sakta* koka med tättslutande lock, tills de äro fullkomligt klara, eller omkr. 4—5 timmar. De uppläggas med hålslev på flatt fat att svalna och nedläggas därefter i burkar, sköljda med konjak. Ingefäran borttages, och lagen hopkokas något, får svalna och hälles över päronen.

1037. Lingonpäron.

2 lit. lingon, 1 1/2 lit. vatten } 1 lit. lingonsaft
750 gr. krossocker
3 lit. skalade päron

BEREDNING: Lingonen rensas, sköljas, påsättas med det kalla vattnet och få sakta koka, tills de falla sönder, då de upphällas i sildук att självrinna. Lingonsaften kokas med sockret till en klar lag, som skummas väl. Päronen skalas, klyvas, kärnhusen borttagas, stjälkarna skrapas, och päronen läggas direkt i lagen. De få därefter sakta koka utan lock, tills de synas klara, då de

Marmelad. uppläggas med hålslev på flatt fat att kallna, innan de läggas i burken. Lagen hopkokas något, om så behöves, får svalna och hälles över päronen. På samma sätt kokas *lingonäpplen.*

1038. Syltade apelsinskal.

APELSINSKALEN få ligga i vatten 4 dygn, varunder vattnet bytes varje dag. De påsättas därefter i kokande vatten och få sakta koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då de uppläggas på duk att avrinna. Skalen vägas — till varje kg. skal tagas 8 hg. socker, 2 del. vatten och 2 gr. citronsyra, som kokas till en klar, simmig lag. Skalen iläggas och få sakta koka omkr. 20 min., varefter de läggas i porslinsburk och lagen hopkokas, tills den är simmig, och slås het över dem. Burken överbindes, när skalen äro kalla.

1039. Äppelmos.

2 kg. äpplen, skurna i bitar — 750 gr. krossocker
1 lit. vatten

BEREDNING: Syrliga äpplen av en och samma sort sköljas, torkas, skäras i bitar, befrias från maskätna och skämda delar samt vägas. De påsättas i det kalla vattnet och få koka, tills de äro fullkomligt mjuka, då de passeras genom hårsikt. Moset kokas därefter med sockret under röring, tills det är lagom fast, eller 1/2—1 tim. Upphälles varmt i varma, med konjak sköljda burkar, helst ej större, än att allt kan användas på en gång. När moset är kallt, betäckes det med ett tunt lager smält paraffin eller fårtalg eller begjutes med 1 msk. konjak, tillsatt med 1/4 gram salicylsyra.

1040. Marmelad av äpplen och rabarber.

1 kg. äpplen, skurna i bitar — rabarber, lika vikt med äppelmoset
1/2 lit. vatten — socker, lika vikt med massan

BEREDNING: Äpplena behandlas och kokas som i föregående recept. Det passerade moset väges, och av rå rabarber tages lika vikt. Stjälkarna sköljas, skäras i små bitar och blandas med moset. Massan väges och till varje kg. därav tagas 625 gr. strösocker. Marmeladen kokas hastigt under kraftig röring åt bottnen, tills det bildas bubblor på ytan eller faller i flockar från skeden. Den upphälles då och behandlas som äppelmos (se föregående recept).

1041. Rabarbermarmelad.

Rabarber — 750 gr. socker till 1 kg. rabarber

BEREDNING: Stjälkarna sköljas, skäras i bitar, vägas och läggas varvtals med sockret i en emaljerad syltgryta. Massan kokas därefter under röring, tills den faller i flockar från skeden. Upphälles i små varma burkar, som överbindas, när marmeladen är kall.

1042 Apelsinmarmelad I.

2 kg. apelsiner — 1.1 kg. strösocker
vatten

BEREDNING: Apelsinerna tvättas väl och torkas. Skalen avtagas, så att det av varje apelsin blir 8 delar. Skalen läggas i rikligt med vatten i en syltgryta och få koka med lock omkr. 1/2 tim., varefter de upphällas i durkslag och få kallna. Apelsinerna delas i klyftor, och dessa befrias noga från hinnor

och kärnor. Från skalen bortskäres allt det vita, varefter de skäras tvärs över i mycket fina strimlor, som påsättas att koka i 3 del. vatten. När skalen kokat 15 min., tillsättas fruktköttet och sockret; marmeladen får koka, under det den omröres och skummas väl, tills den är klar. Den upphälles då i små varma glasburkar, förut sköljda med konjak. Burkarna överbindas, när marmeladen är kall. **Marmelad.**

1043. Apelsinmarmelad II.

12 apelsiner
1 lit. apelsinspad
socker, lika vikt med massan

BEREDNING: Apelsinerna tvättas väl, torkas, läggas hela i rikligt med kallt vatten och få koka, tills de äro så mjuka, att de kunna stickas igenom med en fin vispkvist. Då de kallnat, stjälpes med en silversked fruktköttet ur skalet. Kärnorna borttagas noga, och skalen skäras i mycket *fina* strimlor. Fruktköttet skrapas något, varvid de grövsta hinnorna borttagas. Skal, fruktkött och 1 lit. av det spad, vari apelsinerna kokats, blandas tillsammans, vägas, och lika vikt strösocker tages. Massan får koka 1 tim., innan sockret iägges, och marmeladen får därefter koka omkr. 45 min., eller tills den är klar och lagom simmig. Den upphälles då och behandlas som i föregående recept. — Önskas marmeladen mindre bäsk, fråntagas skalen av 3 apelsiner.

1044. Beredning av gelé.

DEN frukt, som skall användas till gelé, bör vara mogen, frisk och helst nyss avplockad. (Av omogna *äpplen* kan ett vackert gelé beredas — användes övermogen frukt, stelnar ej geléet.) Flertalet frukt- och bärslag kan användas till gelèberedning, men bäst lämpa sig därtill röda, vita och svarta vinbär, krusbär, lingon och äpplen.

Saft till rött och vitt vinbärsgelé. Bären sköljas, repas, läggas i syltgryta och få koka, utan vatten, under röring på sakta eld, tills de börja spricka och safta sig. Bären hällas genast i silduk och saften får självrinna. På samma sätt beredes saft till *lingongelé.*

Saft till svart vinbärsgelé. Till 1 kg. bär tillsättes ½ lit. vatten, beredningen förövrigt som föregående.

Okokt gelé. 1 kg. saft, 1 kg. fint strösocker. Sockret siktas, värmes i ugnen, och medan det ännu är varmt, tillsättes saften (beredd som i föregående är beskrivet), litet i sänder, varefter massan röres mycket långsamt åt ett håll, tills sockret är fullkomligt löst, eller omkr. 1½ tim. Geléet öses genast i gelékoppar eller små glasburkar, förut sköljda med konjak eller vinäger. Burkarna överbindas, när geléet stelnat.

Gelé med kokt socker. 1 kg. saft, 1 kg. toppsocker, 2½ del. vatten. Saften beredes som i föregående är beskrivet. Sockret hugges i små bitar, lägges i syltgryta, vattnet påhälles, och grytan får stå vid sidan av spiseln, tills sockret är löst. Grytan sättes då över elden, och lagen får koka, under det den skummas väl, tills allt vatten avdunstat och sockret är torrt. — Mot slutet av kokningen röres sockret oavbrutet med träsked för att ej bränna vid bottnen av grytan. — Saften tillsättes då genast, litet i sänder, annars spricker emaljen i grytan. När sockret är smält, får geléet koka omkr. 5 min.; det är färdigt, när en droppe därav, hälld på en tallrik, hastigt stelnar. Burkarna överbindas, när geléet är stelt.

Fint vinbärsgelé. 1 kg. orepade vinbär, 1 kg. strösocker, 1 del. vatten. Bären sköljas, läggas varvis med sockret i syltgryta, och vattnet tillsättes. Det hela får långsamt koka upp, då grytan ställes åt sidan under några min., varefter innehållet ånyo får koka upp. Så förfares 3 gånger. Sista gången

Saft. hälles massan genast i grov silduk, och geléet får rinna direkt i varma gelékoppar eller burkar, förut sköljda med konjak. Så snart geléet stelnat, överbindas burkarna. På samma sätt beredes lingongelé. — Bären passeras, massan kokas därefter omkr. 10 min. och blir en utmärkt fin och god marmelad.

Krusbärsgelé. 3 lit. röda, halvmogna krusbär, ½ lit. vatten, socker lika vikt med saften. Bären rensas, sköljas och kokas helt långsamt med vattnet, tills de börja spricka sönder, då de upphällas i silduk och få självrinna till följande dag. Saften väges och sockret löses i den kalla saften, som därefter får koka upp och hastigt koka 15–20 min. under noggrann skumning. Geléet är färdigt, när en droppe därav, hälld på en tallrik, hastigt stelnar. På samma sätt kokas gelé av *svarta vinbär, hallon* och *lingon.*

Äppelgelé. 5 lit. äpplen (helst gravensteiner), 2 lit. vatten, socker lika vikt med saften. Äpplena sköljas, torkas, skäras i bitar, varunder alla mörka, skämda och maskstungna delar bortputsas. Äppelbitarna kokas därefter mjuka i vattnet men få ej falla sönder, upphällas i silduk och få självrinna till följande dag. Geléet beredes därefter som i föregående recept.

1045. Safter och drycker.

TILL saft böra bär och frukter vara fullt mogna, enär saften då får finare arom och saftutbytet blir större. Strö-, topp- eller krossocker kunna användas härtill. Kokningen bör ske hastigt, eljest stelnar saften lätt till gelé. Saft kan buteljeras varm eller kall. Sur saft slås het på varma flaskor, då däremot söt saft vanligen får kallna, innan den tappas på buteljer, som genast korkas, hartsas, paraffineras eller gipsas.

Korkarna böra vara av bästa beskaffenhet, läggas i kokande vatten för att bli mjuka och rena. Torkas på ren duk och sättas genast i buteljerna.

Harts smältes med något lack och vax (2 hg. harts, 25 gr. lack, 5 gr. vax), buteljerna doppas däri 2—3 gånger, så att korken och översta delen av halsen väl betäckas därmed.

Paraffin lägges i en burk och smältes i vattenbad, varefter litet ättika tillsättes (2 hg. paraffin, 1 tsk. ättika), användes som harts.

Gips utröres med vatten till en tjock gröt, och flaskorna bestrykas därmed.

1046. Hallonsaft.

4 lit. hallon
8 del. vatten
750 gr. socker till varje kg. saft

BEREDNING: Bären rensas, sköljas, krossas och påsättas med det kalla vattnet i en syltgryta. Massan får under rörning hastigt koka upp och koka omkr. 15 min. Den upphälles i silduk och får självrinna till följande dag. Saften väges, sockret iägges, och när det är löst, får saften koka livligt omkr. 10 min. under noggrann skumning. Buteljeras, när den är kall (se föregående).

Röd vinbärssaft beredes på samma sätt.

Till *svart vinbärssaft* tagas 2 lit. vatten till 4 lit. bär, för övrigt som föregående.

Blåbärssaft beredes även som hallonsaft, men till varje kg. saft tagas ej mer än 250 gr. socker.

1047. Jäst hallonsaft.

5 lit. hallon
3 msk. ättika
½ lit. kokande vatten
650 gr. socker till varje kg. saft

BEREDNING: Bären rensas, stötas sönder med trästöt, läggas i en kruka, ättikan och vattnet tillsättas, massan omröres väl och får stå att jäsa omkr. 5 dagar, under det den då och då omröres. Den upphälles i silduk och

får självrinna. Saften väges, sockret iägges, och, när det är smält, kokas saften på frisk eld, under noggrann skumning, tills den är klar, eller omkr. 10 min. Saften tappas varm på varma flaskor. **Saft.**

1048. Rabarbersaft.

3 kg. rabarber
1 lit. röda vinbär
2 lit. vatten
650 gr. socker till varje kg. saft

BEREDNING: Rabarbern sköljes, torkas, skäres i bitar, påsättes jämte de sköljda vinbären i vattnet och får koka mjuk. Massan upphälles då och får självrinna till följande dag. Saften väges, sockret löses i saften, som därefter behandlas som i n:o 1046.

1049. Saft med vinsyra.

2 kg. jordgubbar (omkr. 4 lit.) eller
 2 kg. hallon omkr. (3,8 lit.)
40 gr. vinsyra
1 del. kokande vatten
1,3 lit. friskt vatten
1 kg. strösocker till varje kg. saft

BEREDNING: Bären rensas, sköljas, om det är nödvändigt, och läggas i en kruka. Vinsyran upplöses i 1 del. kokande vatten, blandas med det kalla vattnet och hälles över bären, som därefter får stå övertäckta 24 tim. Bären upphällas i silduk och få självrinna. Saften mätes, och sockret tillsättes, varefter den röres sakta med emaljerad slev, tills sockret är smält, eller omkr. 1 tim. Saften skummas då och tappas på torra flaskor, som tillslutas med renad bomull, doppad i salicylsyrepulver, och överbindas därefter med pergamentpapper (se sid. 505).

1050. Apelsinsaft.

6 apelsiner
3 kg. toppsocker
1 1/2 lit. vatten
36 gr. citronsyra

BEREDNING: Apelsinerna tvättas och torkas. Sockret hugges i små bitar, och skalen avrivas mot sockret, som lägges i en kruka. Apelsinsaften pressas ut och hälles över sockret jämte vattnet och den finstötta citronsyran. Krukan täckes över, och blandningen får stå 4 dagar, under det den omröres då och då. Saften silas och fylles på torra buteljer, vilka genast korkas, hartsas eller paraffineras, eller ock tillslutas flaskorna som i föreg. n:r.

1051. Lingondricka.

10 lit. lingon
5 lit. vatten
50 gr. vinsyra, 1 del. varmt vatten
2 1/4 kg. strösocker

BEREDNING: Bären rensas, stötas sönder med träslöt och läggas i en kruka. Vinsyran upplöses i det varma vattnet och tillsättes jämte det kalla vattnet. Massan omröres väl, täckes över och får stå 2 dygn, varunder den omröres då och då. Bären upphällas i sildukar och få självrinna, så länge någon saft droppar från duken, eller omkr. 1 1/2 dygn. Sockret lägges i saften, som därefter röres sakta 1 tim. Saften behandlas därefter som i föregående recept. Spädes, när den skall serveras, med vatten efter smak. Är en god och hälsosam dryck, särdeles lämplig till måltiderna. Av det återstående moset kan genom tillsats av 1 1/2 lit. vatten, 15 gr citronsyra och 6 hg. socker beredas en enklare saft, som användes först.

1052. Citronlemonad (Lemon squash)

2 citroner
2 1/2 kg. socker
1 hg. citronsyra
2 lit. kokande vatten

BEREDNING: Citronerna tvättas, torkas, klyvas och saften utpressas väl. Allt det vita bortskäres från skalen, som därefter skäras i små bitar. Sockret lägges i en kruka, citronsaft, skal, citronsyra och vatten tillsättas, och blandningen omröres väl. En ren dubbelviken handduk och en tallrik med tyngd lägges över och lemonaden får stå ett dygn, varunder den omröres då och då. Den silas och fylles på torra flaskor, som korkas. En del. lemonad spädes med omkr. 1 lit. vatten och serveras till måltiderna eller som läskedryck.

SALADER.

1053. Krusbärssalad.

2 kg. krusbär (omkr. 3 lit.)
1 ½ kg. toppsocker
3 del. vatten
2 del. vinättika
10 st. kryddnejlikor

BEREDNING: Krusbären böra vara gröna, fullvuxna men omogna. De rensas, sköljas och få avrinna på linne. Av socker, vatten, ättika och nejlikor kokas en simmig lag. Bären iläggas och kokas som i n:o 1031.

1054. Körsbärssalad.

3 lit. körsbär
1 ½ lit. ättika
¾ kg. socker till varje kg. bär
några bitar kanel
1 tsk. hela nejlikor
15 körsbärskärnor

BEREDNING: Bären sköljas, urkärnas, vägas och få ligga i ättikan 24 tim., då ättikan frånsilas. Körsbären läggas varvtals med strösocker, kryddorna och kärnorna i en burk, och så mycket av ättikan påhälles, att det står över bären. Burken överbindes och får stå på svalt ställe. Efter 6 dagar frånsilas lagen, kokas, tills den är simmig, får kallna och hälles åter över bären. Detta upprepas ännu en gång, om lagen synes tunn.

1055. Tomatsalad.

2 lit. gröna, omogna tomater
1 kg. toppsocker
4 del. ättika
3 del. vinäger
15 nejlikor
¼ skida spansk peppar

BEREDNING: Tomaterna rensas, sköljas, pickas med liten silvergaffel, förvällas i kokande vatten, tills de vid prov med vispkvist kännas mjuka, då de uppläggas på linne att avrinna. När de äro kalla, läggas de i en burk. Av sockret, ättikan och kryddorna kokas en lag, som silas het över tomaterna. Burken övertäckes med dubbelviken handduk, tallrik och tyngd påläggas, och innehållet får stå tre dagar, varefter lagen frånsilas, uppkokas och hälles åter het över frukten. Så förfares ytterligare två gånger med sex dagars mellanrum, sista gången får lagen kallna, innan den påhälles. Lagen bör stå väl över tomaterna. Burken överbindes väl.

1056. Lingonsalad.

1 kg. stora lingon
15 nejlikor
750 gr. toppsocker
3 del. vatten

BEREDNING: Stora lingon urplockas, sköljas, få avrinna, pickas därefter med synålar, trädda genom en kork, och läggas varvtals med nejlikorna i en burk. Sockret och vattnet kokas till en klar, simmig lag, som hälles het

över bären. Burken täckes över med fyrdubbel duk och tallrik och får stå till följande dag. Är lagen då för tunn, avhälles den, kokas upp och hälles kall över bären. Överbindes med pergamentpapper.

1057. Syltgurkor.

4 stora vita gurkor	1 lit. spritättika
3 lit. vatten } till förvällning	2 gr. hel muskotblomma
1 tsk. salt (15 gr.) } till förvällning	2 gr. hel vitpeppar
1½ kg. toppsocker	3 bitar ingefära (15 gr.)

BEREDNING: Gurkorna skalas, skäras itu på längden, kärnorna borttagas med en silversked, och gurkhalvorna skäras itu tvärs över. Några gurkor i sänder läggas i kokande, saltat vatten och få sakta koka, tills de äro mjuka, vilket prövas med vispkvist. De upptagas med hålslev, läggas på linne att avrinna och läggas därefter varvtals i en burk. Socker, ättika och kryddor, inknutna i muslin, kokas till en klarsinnig lag, som hälles het över gurkorna Burken täckes över med dubbelviken handduk och tallrik. Ovanpå tallriken lägges kryddpåsen. Efter 3 dagar frånsilas lagen, hopkokas med kryddorna och hälles kall över gurkorna, som noga övertäckas. Så förfares ytterligare två gånger med sex dagars mellanrum, varefter gurkorna äro färdiga. Burken överbindes väl.

1058. Inlagda stora gurkor.

4 stora, vita gurkor	6 gr. hel vitpeppar
6 tsk. salt (30 gr.)	pepparrot, i små bitar (1 dcl.)
2 lit. kokande vatten	4–5 dillkronor
2½ lit. spritättika	1 kg. strösocker

BEREDNING: Gurkorna förberedas som i föregående recept, läggas i ett fat, beströs med saltet och få ligga 24 tim. De tagas upp och läggas på dubbelt linne att avrinna. Gurkorna läggas åter i ett fat, och det kokande vattnet hälles över dem. Efter 5 min. tagas de upp, inklappas väl i torrt linne, nedläggas i en kruka, och 1½ lit. av ättikan kokas upp och hälles över dem. Krukan täckes över med dubbelviken handduk och tallrik och får stå på sval plats 3 dagar. Gurkorna upptagas då, inklappas i en duk (ättikan slås bort) och läggas varvtals med vitpepparn, pepparroten och dillkronorna i en burk. Resten av ättikan kokas med sockret och slås het över gurkorna, som övertäckas med dubbelt linne och få kallna. Burken överbindes väl. Dessa gurkor äro starka men utmärkt goda.

1059. Skånska gurkor.

50 små vita eller 75 små gröna gurkor	3 gr. skalad kardemumma
1 hg. grovt salt } till saltlake	pepparrot i små bitar (3 dcl.)
3½ lit. vatten } till saltlake	körsbärs- och vinbärsblad
10 gr. hel vitpeppar	dillkronor
8 gr. nejlikor	3 lit. vatten, 1 lit. vinättika, 3 hg. socker
4 gr. muskotblomma	

BEREDNING: Gurkorna få ligga 24 tim. i friskt vatten, därpå i saltlake 48 tim., varefter de få torka omkr. 5 tim. på dubbelt linne. De läggas därefter varvtals med kryddorna, pepparroten, bladen och dillkronorna i en stor burk men så, att de ej beröra varandra eller kärlets kant, ty då bli de fläckiga. Vattnet, vinättikan och sockret kokas upp och slås het över gurkorna, som skola täckas väl därav. En botten och en lätt tyngd påläggas, och burken

Salader. täckes över med fyrdubbelt linne. När gurkorna äro kalla, överbindes burken väl. Förvaras i källare. Äro färdiga efter 5—6 veckor.

1060. Saltgurkor.

50 små vita eller gröna gurkor
26 gr. vinsten
20 gr. alun
375 gr. grovt salt
5 1/2 lit. vatten
6 del. spritättika
körsbärs- och vinbärsblad
dillkronor

BEREDNING: Gurkorna borstas rena i kallt vatten och få ligga i friskt vatten ett dygn. Vinsten, alun och salt stötas, läggas i vattnet och få stå ett dygn. Gurkorna upptagas, få rinna av väl och läggas på dubbelt linne att torka omkr. 3 tim. De nedläggas därefter i en stor kruka varvtals med bladen och dillkronor. Gurkorna få ej beröra varandra eller kärlets kant, ty då bli de fläckiga. Saltlaken, tillsatt med ättikan, överhälles försiktigt och bör stå väl över gurkorna. En botten och en lätt tyngd påläggas, krukan överbindes med pergamentpapper och förvaras i källare. Efter 3—4 veckor äro gurkorna färdiga. Tillses ofta, att lagen är tillräcklig, och att ej mögel bildas på ytan; i så fall tillsättes mera ättika och upplöst salt.

1061. Syltlök.

1 kg. små syltlökar
2 lit. vatten } till förvällning
2 tsk. salt }
2 lit. ättika
1 hg. strösocker
(3 gr. ingefära)
(2 gr. muskotblomma)
(2 gr. vitpeppar)

BEREDNING: Löken lägges oskalad i kokande, saltat vatten får koka 2 min., upptages och lägges genast i kallt vatten. Den skalas därefter och får ligga i saltat vatten (2 lit. vatten 2 msk. salt) omkr. 6 tim. En lit. av ättikan uppkokas, löken ilägges och får koka — små lökar 5 min., större 8—10 min. — Användas kryddor, skola dessa kokas några min. i ättikan, och lagen silas, innan löken ilägges, men löken blir vitare om kryddorna uteslutas. — Löken upphälles i burk, som övertäckes med fyrdubbel handduk och en tallrik och får stå till följande dag, då ättikan frånsilas. Resten av ättikan kokas med sockret och får kallna. Löken fylles på glasburk, den kalla ättikan påhälles och bör stå väl över löken. Burkarna överbindas väl och förvaras på kall plats.

1062. Pickels.

1/2 lit. små västeråsgurkor
4 st. små tomater
1/2 lit. sockerärter
1/2 lit. små gröna bönor
1 blomkålshuvud
1/2 lit. små karottmorötter
2 del. krassefrön
2 del. äpplenypon
4 gr. hel vitpeppar
3 del. små syltlökar
2 gr. starkpeppar
10 gr. ingefära i småbitar
2 gr. muskotblomma
4 gr. nejlikor
2 skidor spansk peppar, dill
3 lit. god ättika
3 hg. socker

BEREDNING: Gurkorna och tomaterna beströs med 1 msk. salt och få stå ett dygn. Grönsakerna rensas, sköljas, ärter, bönor, blomkål och morötter skäras i vackra bitar. Alla grönsakerna (utom gurkor och tomater) förvällas var för sig i lätt saltat vatten (1 lit. vatten 1 msk. salt), spolas med kallt vatten och få avrinna på duk. Gurkor och tomater avtorkas på duk och

läggas varvtals med de förvällda grönsakerna och kryddorna i ½ liters glasburkar. Ättikan kokas med sockret och fylles, sedan den kallnat, på burkarna. Burkarna överbindas väl och förvaras på kall plats. **Inläggning.**

1063. Inläggning utan socker.

Inläggning av rabarber. Nyss avskuren rabarber sköljes, torkas, skäres i 2 cm. långa bitar, vilka läggas på buteljer med vida halsar, och friskt vatten påhälles. Flaskorna korkas och hartsas. På samma sätt kunna inläggas: *krusbär, blåbär, svarta vinbär, körsbär* och *lingon.*

Inläggning av krusbär. Omogna krusbär snoppas och sköljas. Läggas omkr. 1 min. i kokande vatten, upphällas och få torka fullständigt på linne. Läggas därefter på rena, torra buteljer, som genast korkas och hartsas.

Inläggning av blåbär. Blåbär rensas, sköljas och få väl avrinna. De kokas därefter utan vatten omkr. 15 min. och fyllas genast på rena, varma buteljer, som korkas och hartsas.

1064. Några anvisningar vid inläggningar på hermetiskt slutna kärl med inkokningsapparat.

GENOM att använda hermetiskt slutna kärl göres frukten hållbar med mindre mängd socker än vid syltning, varför konserverna bli billigare och bättre bibehålla sin naturliga smak.

Apparatens beskrivning. Den vanliga apparaten utgöres av en sats *konservglas* med tillhörande glaslock på ett ställ. För att locken skola lufttätt sluta till glasen användas *gummiringar* samt dessutom särskilda lösa *stålfjädrar,* vilka fästas på en stång i ställets mitt och uppifrån tilltrycka locken. Stället placeras i en särskilt konstruerad kittel eller *steriliseringsgryta,* försedd med en *termometer* i skyddshylsa.

Delarnas behandling. Burkar och lock måste vara alldeles hela, så att ingen luft kan tränga in i dem. De rengöras i sodalut, sköljas väl i hett vatten och torkas. Gummiringarna måste vara elastiska för att kunna användas. De kokas i vatten, tillsatt med soda (1 msk. soda, 1 lit. vatten), sköljas väl i hett vatten och torkas på linne, innan de användas för glasen.

Frukter och bär. Inläggningarna bli smakligast, om endast mogen, icke övermogen eller omogen frukt användes.

Förupphettning (s. k. förkokning). Lösa frukter, såsom jordgubbar hallon m. fl., pressas ihop under steriliseringen och flyta upp i glasets övre del, medan den övriga delen är fylld av lag. Detta kan förekommas genom s. k. förkokning d. v. s. förupphettning, som består däri, att frukten lägges antingen i en öppen gryta eller i konservglasen; den kalla sockerlagen påhälles, och frukten upphettas långsamt till 65 à 80° C., varefter den får kallna.

Till *sockerlag* användes strö- eller toppsocker. Detta löses i varmt vatten eller kokas i vattnet, tills lagen är klar.

Glasens fyllande. Glasen fyllas med frukten, så mycket sockerlag påhälles, att den står över densamma, men glasen få ej fyllas ända upp utan blott till den fals, på vilken gummiringen lägges. Lagen bör påfyllas *långsamt,* för att luften skall hinna utpressas, och glasen få stå en stund och påfyllas sedan med mera lag, om så behöves. Gummiringar och lock påläggas, fjädrarna anbringas ovanpå locken och den fyllda apparaten ställes i grytan. Kallt eller ljumt vatten hälles i, tills det om möjligt står över locken på de översta glasen i apparaten, grytan sättes på elden och locket med termometern påsättes.

Steriliseringen. Dess ändamål är att genom upphettning döda de bakterier och svampar, som inkommit i glasen. I vissa fall dödas dessa redan vid en lägre temperatur, i fråga om bär och frukter redan vid omkring 80° C.,

Torkning. under det att vid grönsaker upphettningen bör ökas ända till 100° C. Under upphettningen pressas också luften ut ur glasen, vilket ses därav, att locken höja sig något trots fjädrarnas mottryck. När steriliseringen är skedd, lyftes grytan från spisen och locket avtages. Efter omkr. 5 min. lyftes apparaten långsamt ur vattnet och ställes på en dragfri plats. Sedan glasen kallnat, lossas fjädrarna.

Glasen förvaras på ett torrt och svalt ställe och böra ofta tillses. Om något lock gått upp, omsteriliseras *frukt* vid 80° C under 10 min. och *grönsaker* vid 100° C. i 20—30 min.

Glasens öppnande. Glasen öppnas därigenom, att gummiringens läpp drages utåt, tills dess innerkant kommer utanför den slipade randen, då locket genom den inströmmande luften går upp.

Grönsaker. Grönsaker för inläggning böra vara fullt friska, färska och fylliga. Konservernas utseende, hållbarhet och smak äro mycket beroende därav. De böra ansas och sköljas ytterst omsorgsfullt och förvällas vanligen före inläggningen antingen i ånga eller vatten. I förra fallet användes en särskild ångkokare, som passar till apparatens gryta. I denna hälles vatten, de ansade grönsakerna läggas i ångkokaren, som placeras i grytan, när vattnet kokar. I senare fallet tillsättas vanligen 10 gr. salt till 1 lit. vatten. Grönsakerna läggas i det kokande vattnet och få koka, tills de äro till hälften mjuka. På vilket sätt förvällningen än skett, skola grönsakerna alltid avkylas i kallt vatten och rinna av, innan de plockas på glasen.

Saltlag. Hava grönsakerna förvällts i ånga, överhällas de med en saltlösning av 20 gr. salt till 1 lit. vatten; har förvällningen skett i saltvatten, med 10 gr. pr liter.

Apparatens behandling efter användningen. Sedan innehållet i ett glas förbrukats, rengöres detta och stjälpes upp och ner på en hylla. Gummiringarna tvättas väl, torkas på linne, läggas i en tillräckligt vid glasburk och förvaras på sval och mörk plats. Grytan, stället och fjädrarna skuras för varje gång rena och blanka med fin sand eller skurpulver och smörjas med något fett, t. ex. rå vasselin, och ställas undan, tills de åter skola användas.

Utförliga recept för de olika frukternas och grönsakernas konservering medfölja vanligen varje apparat och finnas f. ö. i särskilt utgivna konserveringsböcker.

1065. Torkning av frukt och grönsaker.

FRUKT och grönsaker böra torkas långsamt och bliva därför bäst, om torkningen kan ske i en murad bakugn i svag värme. Men finnes ej bakugn, kan torkningen försiggå ovanpå järnspiseln under det att denna f. ö. användes till kokning. För detta ändamål förfärdigas s. k. torkållor eller ramar av lövträ, på vilka järnträdsnät eller något tunt tyg spännes.

Ramarna placeras på tegelstenar mitt över ugnen på järnspiseln, varigenom luftcirkulationen befordras, på samma gång ramarna ej brännas. 5 till 6 ållor kunna ställas på varandra. (Numera finnas i handeln särskilt konstruerade små torkapparater, som kunna ställas ovanpå spiseln).

Bär skola för att icke spricka sönder utsättas för en småningom ökad värme, varför ållorna vid bärtorkning flyttas uppifrån och ned. *Grönsaker och frukt* däremot bliva bäst, om de från början utsättas för den starkare värmen, varför ållorna därvid flyttas nerifrån och upp.

Krusbär, svarta vinbär, blåbär och körsbär utbredas tunt på ållorna och torkas som i det föregående är sagt.

Äpplen skalas, skäras i klyftor, kärnhusen borttagas, och äppelklyftorna utbredas tunt på ållorna samt torkas såsom i det föregående är sagt.

Päron behandlas på samma sätt.

De flesta *grönsaker* böra förvällas före torkningen. Förvällningen kan ske antingen i vatten eller ånga, det senare är att föredraga.

Små hela *turska bönor* rensas, sköljas, förvällas i ånga, varefter de torkas på sätt, som ovan är sagt. Större bönor skäras före förvällningen och torkas därefter på enahanda sätt.

Ärter spritas och sorteras (för att bli jämnt torkade). De förvällas i ånga eller blandas med socker och salt (2 msk. socker, 1 msk. salt pr 1 lit. spritade ärter), röras flitigt över elden, tills de äro klart mörkgröna, eller omkr. 10 min., då de upphällas i harsikt och få avrinna, varefter de utbredas på allorna att torkas.

Spenat rensas, (sköljes ej) och torkas utan förvällning.

Persilja doppas ½ min i lätt saltat, kokande vatten, avkyles i kallt vatten, får avrinna, upplägges på ållorna och torkas vid svag värme.

1066. Saltning av grönsaker.

ALLA grönsaker kunna saltas, men denna inläggningsmetod användes numera sällan, emedan grönsakerna genom saltningen förlora mycket av sin fina smak och en stor del av sina närande beståndsdelar. Vanligen saltas dock större mängder av turska bönor samt spenat, dill och pressgurka. Nedsaltningen bör ske i träbyttor eller glaserade stenkrukor. Till varje kg. grönsaker användes 4—5 hg. grovt bergsalt.

Turska bönor. Bönorna böra vara nyss avplockade och möra. De snoppas, sköljas, få avrinna på linne och skäras på snedden i 3—4 mm. tjocka skivor, som läggas varvtals med saltet i byttan eller krukan och nedpressas försiktigt med trästöt. Överst lägges ett tjockt lager salt.

En botten och tyngd pålägges, kärlet täckes väl och förvaras i källare. På samma sätt saltas spenat och dill. Då grönsakerna skola anrättas, bortplockas de osmälta saltkornen, varefter grönsakerna avkokas i flera vatten, tills de äro lagom salta. I det sista vattnet bör litet socker tillsättas.

Saltad pressgurka. Fasta gurkor med små kärnhus skalas, skäras från blomman till stjälken i tunna skivor, vilka nedläggas varvtals med stött bergsalt i små glasburkar. Överst lägges ett tjockt lager salt och burkarna överbindas väl. Då gurkorna skola användas, urvattnas de och anrättas som färska.

1067. Saltning av kött m. m.

DÅ kött konserveras genom saltning går en del av dess näringsvärde förlorat, emedan köttsaften delvis genom saltet uttränges. Likväl har saltningsmetoden flera fördelar — köttet konserveras fort och lätt, och salt kött utgör en smaklig omväxling med det färska. Alla köttslag saltas på samma sätt och med samma proportioner af saltblandning och lake. 10 kg. kött ingnidas lätt med en blandning av 708 gr. finstött, grovt salt, 6 gr. finstött *kali*salpeter och 6 gr. strösocker.

Saltlake. 10 lit. kallt vatten, 1.7 kg. grovt salt, 50 gr. salpeter och 50 gr. strösocker. Köttet styckas i lämpliga bitar (se styckningsplanscherna), alla körtlar bortskäras noga, köttstyckena ingnidas med saltblandningen och nedläggas i ett med hett vatten renskurat sten- eller trekärl, bestrött med salt, och laken påhälles genast. — Laken kokas ej, utan kryddorna smältas endast i vattnet, varefter laken skummas och är färdig. — En botten och en lätt tyngd påläggas, och så mycket lake påfylles, att det står väl över köttet. Efter 10—12 dagar flyttas köttet i ett annat, på samma sätt behandlat kärl, och samma saltlake, vari köttet legat, skummas väl och hälles över. Detta upprepas varje vecka, tills köttet eller fläsket är genomsalt. Skinkor med ben böra ligga 42

Korv. dygn i saltlake. Benfria — s. k. rullskinkor — 35 dygn. Sidfläsk och bogar 16 dygn. Svinharar 10 dygn. Oxkött (farkött) 36 dygn, oxbringa 24—28 dygn. Oxtunga 10—12 dygn. Färkött 4—10 dygn. Temperaturen i källaren bör vara 7°—8° C. Ren och frisk luft är absolut nödvändig för att en god vara skall kunna erhållas. Källaren vädras därför ordentligt eller rökes med svavel.

1068. Lutning av fisk.

2 kg. spillånga eller gråsej
1,1 lit. kalk
150 gr. soda
vatten efter behov

BEREDNING: Fisken sågas i två eller flera bitar, alltefter storleken, och får ligga i kallt vatten en vecka, varunder vattnet bytes två gånger. Den borstas därefter väl ren med rotborste, isynnerhet på skinnsidan. I botten av en balja strös ett varv kalk, därpå inläggas de tjockaste fiskbitarna och beströs med kalk, så åter fisk, och så fortsättes, tills all fisk är nedlagd, men av kalken sparas omkr. ¼ del, att strö över under lutningen. Sodan stötes och upplöses i 1 lit. ljumt vatten. Sodalösningen blandas med så mycket kallt vatten, att den står över fisken. Den tillsättes försiktigt kring baljans kant, för att kalken ej skall sköljas av fisken. Allt efter som fisken sväller, påspädes mera vatten och påströs litet mera av den sparade kalken.

De minsta bitarna äro vanligen färdiga efter 2, de stora efter 4 dygn. De upptagas, alltefter som de bliva färdiga och få ligga i friskt vatten omkr. 4 dygn, varunder vattnet bytes en gång om dagen. Denna sats räcker för omkr. 30 pers.

1069. Lübsk medvurst.

2 ½ kg. saltat späck
5 kg. benfritt innanlår av oxe
2 ½ kg. färskt, magert svinkött
150 gr. salt
1 hg. socker
32 gr. malen stark- och vitpeppar
4 cl. rom
omkr. 8 m. fetrader

BEREDNING: Späck och kött skäras dagen innan korven skall beredas. — Späcket skäres i 1 ½ mm. stora tärningar. Köttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i bitar, befrias från hinnor och senor, blandas med 75 gr. av saltet och får stå på kall plats till följande dag. Köttet males då 6 gånger genom köttkvarn tillsammans med köttsaften, men efter varje gång den drives genom kvarnen, utbredes färsen och får kallna. Färsen arbetas därefter kraftigt tillsammans med kryddor och rom omkr. 45 min., då späcket tillsättes och färsen arbetas ytterligare omkr. ½ tim. Färsen stoppas fast i raka oxskinn, och korvarna får hänga på kallt ställe 4—6 dygn efter årstiden. Den får därefter hänga i vanlig rumstemperatur — sommartiden 5—6 tim., vintertiden 24—30 tim. — för att torka och bli genomröd. Kallrökes sedan omkr. 14 dagar.

1070. Fläskkorv.

3 lit. halvkokt potatis (2 kg.)
1 kg. benfritt oxkött
3 kg. magert småfläsk
6 hg. späckfläsk
5 msk. salt (75 gr.)
2 tsk. vitpeppar (6 gr.)
1 liten msk. socker (15 gr.)
⅓ tsk. salpeter (1 gr.)
1 ½ lit. kallt vatten
omkr. 6 m. blå- eller krokskinn

Till ingnidning: 4 msk. salt, 1 msk. socker, ¼ tsk. salpeter.

BEREDNING: Potatisen kokas dagen, innan den skall användas, men skalas ej då. Potatisen skalas och drives en gång genom köttkvarn. Ox- och fläskköttet torkas med en duk, urvriden i hett vatten, skäres i bitar och drives

3 gånger genom köttkvarn, sista gången tillsammans med den malda potatisen. Späcket skrapas och hälften därav skäres i *fina* tärningar. Färsen arbetas kraftigt 3/4 tim. tillsammans med kryddorna, under det vattnet påspädes *litet i sänder*, varefter fläsktärningarna tillsättas och massan ånyo arbetas 15 min. Färsen avsmakas genom att steka ett litet prov och kryddas mer om så önskas. Den stoppas därefter ej för hårt i de väl rengjorda skinnen. Korvarna spolas med kallt vatten, gnidas med saltblandningen och nedläggas dagen därpå i saltlake. — En botten och tyngd påläggas. — Av denna sats fås omkr. 7 kg. korv. — Kokt kall mjölk kan användas i stället för vatten.

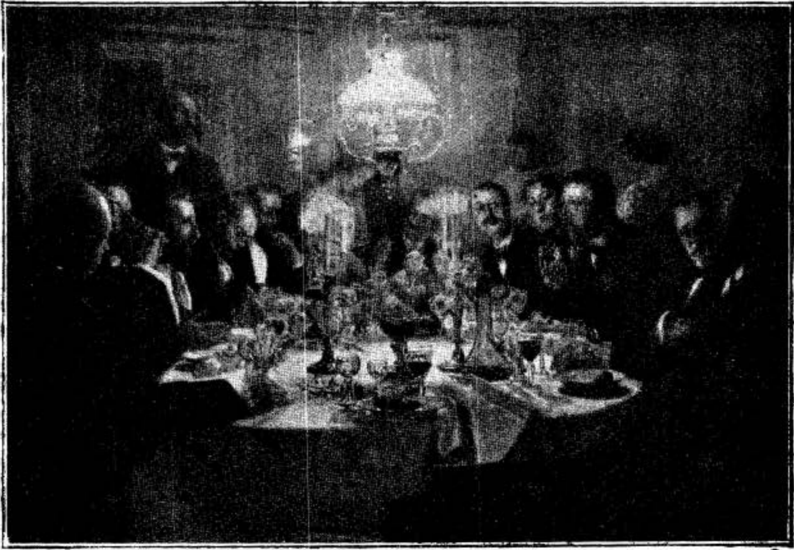
Bräck-korv beredes på samma sätt med undantag därav, att vattnet minskas till 1 lit. Färsen stoppas så hårt som möjligt genom korvtratt i de väl rengjorda skinnen. Korvarna spolas med kallt vatten, få avrinna, gnidas med saltblandningen och läggas på en torr duk. De få ligga i 2 dygn, varunder de gnidas morgon och kväll med saltblandningen. Bräck-korv varmrökes i 2 tim. och doppas därefter genast i kokande vatten, för att skinnet ej skall skrumpna.

1071. Pressylta.

1 svinhuvud (4 kg.)	4 msk. salt
1 stor fläsksvål	15 kryddpepparkorn
2 kg. kalvbog	15 vitpepparkorn
8 lit. vatten	2 lagerblad
Kryddor i syltan: 4 msk. salt	3 tsk. vitpeppar

BEREDNING: Svinhuvudet klyves, tvättas väl och lägges ett dygn i rikligt med kallt vatten, vilket bytes 2 gånger. Vattnet kokas upp, huvudet, svålen och kalvköttet iläggas och skummas väl, när det ånyo kokar upp, varefter saltet och de övriga kryddorna tillsättas. Köttet får därefter koka, tills det är mört och lätt lossnar från benen. Det upptages genast, och svålen avtages i så stora stycken som möjligt. Köttet och fläsket skäras i skivor eller tärningar. En handduk doppas i hett vatten och urvrides samt utbredes i ett fat, och svålen lägges på duken med skinnsidan nedåt. Därpå lägges ett varv med kalvkött, vilket beströs med peppar och salt, därefter ett varv fläsk och så fortsättes varvtals med kryddor mellan varje varv. Överst lägges en stor fläsksvål, och handduken hopknytes hårt. Syltan upphettas sedan under 1/2 tim. i det kokande spadet och lägges därefter i press omkr. 12 tim.

Den förvaras för kortare tid i en handduk, beströdd med salt, för längre tid i saltlake.



"Bland konstnärer". (Tavla av Viggo Johansen.)

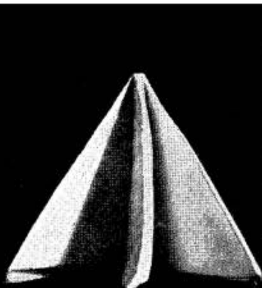
Om dukning och servering.

Hur bordet skall dukas i vardagslag, beror naturligtvis i första hand på hemmets ekonomiska tillgångar. Men hur enkelt man än har det ställt, bör man framför allt i vardagslag göra det bästa möjliga av de resurser, som finnas, emedan just den dagliga trevnaden spelar en så ofantlig roll i varje hem. En husmoder måste först och främst göra det trevligt för sina närmaste, då får hon även den övning, som kommer väl till pass vid festligare tillfällen — och med övningen komma idéerna.

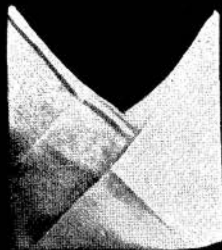
Mycket kunde skrivas om dukning och servering, men avsikten med detta kapitel är blott att giva några vinkar åt unga oerfarna husmödrar, som för första gången skola taga emot *gäster* i sitt hem.

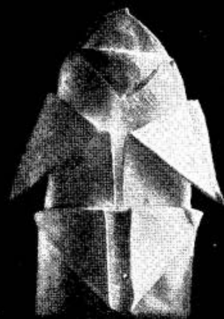
Innan bjudningskort utsändas, bör husmodern se till, att hon har all den hjälp, som behövs — först och främst kokfru och så tillräcklig uppassning. Vid ett middagsbord för 12 personer kunna två tjänare passa upp; vid större fester måste man hava fyra, ty två och två måste alltid följas åt, om uppassningen skall gå riktigt bra. Med kokfrun träffas genast avtal om maten, vilken även den måste påtingas i tid. — Dagen före bjudningen måste man göra alla förberedelser till dukningen. Då torkas glas, porslin och silver. Det senare bör även diskas i ett tvålvatten, om det ej varit använt på en tid. Dukar och servetter ses över, och servetterna brytas. De enkla brytningarna, som ej skrynkla servetterna så mycket, äro vackrast, även är det fördelaktigt, att servetterna äro låga, så att ej det övriga bordet skymmes.

Till servettbrytning använder man väl manglade ej *för* styva servetter. En huvudsak bör det vara att vid vikning noga akta på, att alla veck göras ytterst noggrant och så skarpa som möjligt.

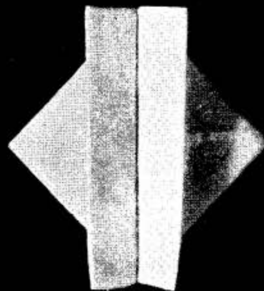

Trekanten


Tratten


Biskopsmössa

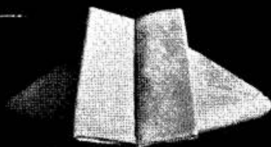

Franska liljan

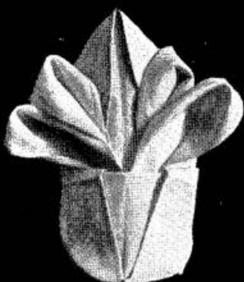

Tuppkam

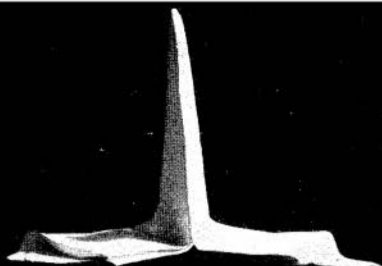

Lådan a

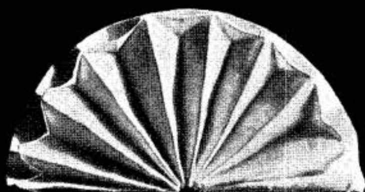

Haröron


Ljuset


Lådan b


Pensé

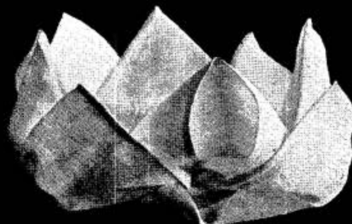

Pyramid


Solfjäder I

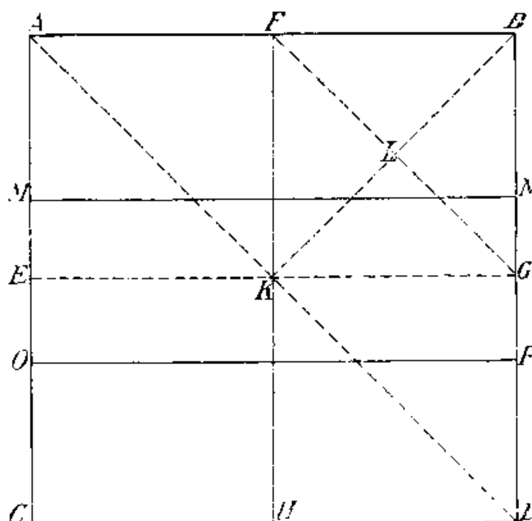

Kopplade gevär


Solfjäder II


Båt


Näckros

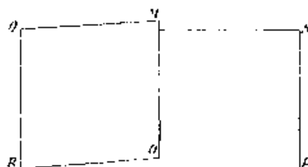
Här nedan följer beskrivning på några av de vanligaste servettbrytningarna, vilka alla i fotografi återgivas på bifogade bilagsblad. Till hjälp vid de olika beskrivningarna hänvisa vi som regel till vidstående figur, föreställande den obrutna servetten med dess fyra hörn A, B, C och D. Linjerna E G och F H halvera servetten. Linjerna M N och O P beteckna gränserna mellan servettens tre lika stora tredjedelar.



1. **Trekanten:** Denna vikes först i linjen A D, och den därigenom uppkomna trekanten vikes en gång till i linjen K B. Vi ha alltså en dubbelvikt trekant A B K med två flikar samlade vid A. Vika vi dessa två flikar tillbaka till hörnet B vardera åt sitt håll men bådadera i linjen F K, är trekanten färdig. Om »Trekanten» på detta sätt blir för stor, kan man, innan man tager itu med vikningen, först vika ihop servetten två gånger, så att den endast utgör en fjärdedel av sin ursprungliga volym.

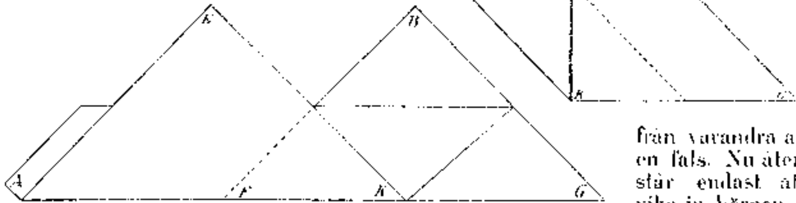
2. **Tratten:** Servetten vikes ihop på längden i tre lika stora delar därigenom, att man viker kanten C D upp till M N och kanten A B ned däröver till O P, därigenom alltså bildande en rektangel *M N O P*.

Genom att med kanten M O vika en tredjedel av servetten in till höger får man en ny, mindre avlång rektangel, där alltså fyrkanten Q R M O är lika stor med fyrkanten M O P N, men Q R M O ligger dubbel. Nu rullar man ihop den vänstra dubbla fyrkanten som en strut genom att föra övre kanten Q M längs efter kanten M O, så att hörnen Q och O mötas. Därnäst rullas den fria fyrkanten M N O P runt om struten, så att kanten O P föres längs med den rundade kanten Q R (öppningen på struten). Hörnen R och P komma sålunda tillsammans. Då man därefter viker dessa två hörn uppåt (bort från strutens mynning), är »Tratten» färdig.

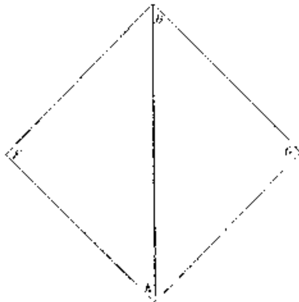


3. **Biskopsmössan:** Servetten bryles mitt itu efter linjen E G, sålunda bildande en rektangel A B E G. Hörnet B vikes ned (över en tänkt linje F G) till punkten K, och hörnet E vikes upp (över en tänkt linje A K) till punkten F.

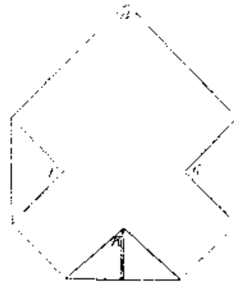
så att vidstående figur uppstår. Servetten vikes nu i mitten vid den punkterade linjen, så att kanten F G föres *tillbaka*, och man får då följande figur, bestående av två trekanter åtskilda

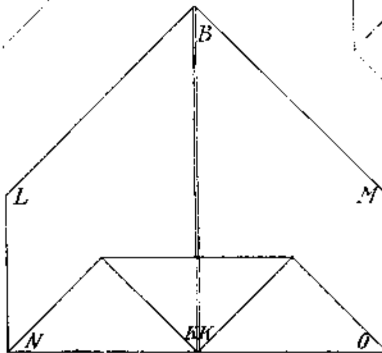


från varandra av en fals. Nu återstår endast att vika in hörnen A och G. Hörnet G vikes därvid in bakom kanten E K och hörnet A in bakom kanten F B, vardera på sin sida om falsen. Om dessa två veck göras precis i punkterna E och B är »Biskopsmössan» klar.

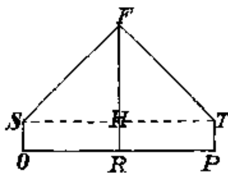


4. Franska liljan: Sedan servetten brutits efter linjen A D, vikas både hörnet A och hörnet D upp till hörnet B. Man får då vidstående figur F B G K. Alla de tre





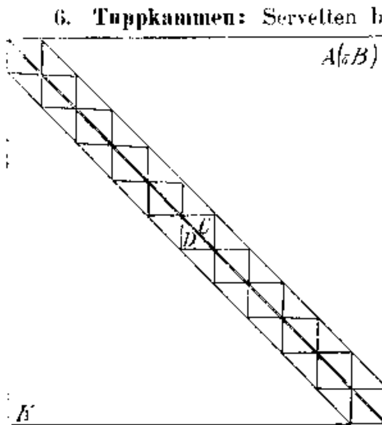
nedersta hörnen F, G och K vikas *bakåt* så mycket, att servetten, sedd bakifrån, ser ut som på figuren överst till höger. Nu vikes den understa delen av servetten åter framåt, och då har servetten, sedd framifrån, antagit det utseende, som figuren här bredvid utvisar. Om man nu rundar servetten genom att vika in kanten M O i vecken vid L N samt slutligen arrangerar flikarna vid B som på fotografien har man »Franska liljan» färdig.



5. Lådan: Servetten vikes som i n:o 2 till en rektangel M N O P. Denna vikes dubbel i linjen F H. Det sista vecket pressas till hårt, varefter servetten vikes upp, så att man får den ursprungliga rektangeln M N O P. Sidan F N vikes ned mot linjen F H, likaså sidan F M, så att M och N mötas i punkten R och servetten får vidstående utseende. Sidan R P vikes upp till den utvecklade linjen, likaså sidan R O.

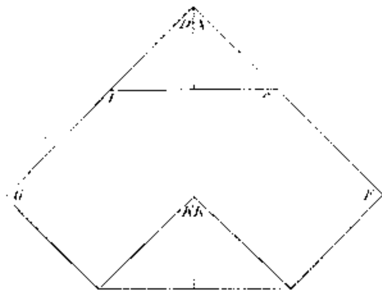
Denna vikning upprepas ännu en gång, så att man viker i den streckade linjen, och hela vecket således kommer ovanpå detsamma. Därefter vändes servetten helt om, och sidan H S vikes ned mot linjen F H, likaså sidan H F, så att S och T mötas i punkten F, och lådan är färdig.

6. **Tuppkammen:** Servetten brytes först i linjen F H, därnäst i linjen K G, så att linjen H D täcker linjen F B. Överst till höger i den så sammanvikna servetten ligger alltså hörnet D. Den trekant, av vilken D utgör det enda lösa hörnet, veckas nu i små lika breda veck upp emot linjen H G och vikes över denna linje. Därigenom har en ny trekant E C H blivit fri med hörnet C överst till höger och nu veckas denna trekant även den ihop i små lika breda veck upp emot linjen H G, till dess den kommer att ligga mitt emot den sammanveckade trekanten G H D.

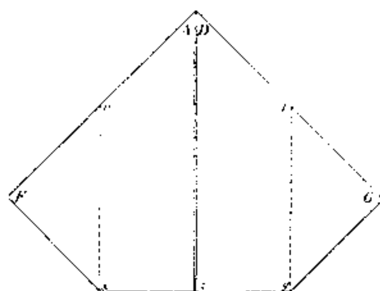


Nu har servetten antagit en form som utvisas av vidstående figur. Då vi nu vika servetten efter linjen K A (K B) och sticka in flikarna K och A B i varann, är tuppkammen färdig.

7. **Haröron:** Precis som vid »Franska liljan» vikes servetten till fyrkanten B F G K, men endast nedersta hörnet K vikes bakåt så mycket, att hörnet K precis kommer in till fyrkantens mitt. Medan tills vidare de två



Baksida.



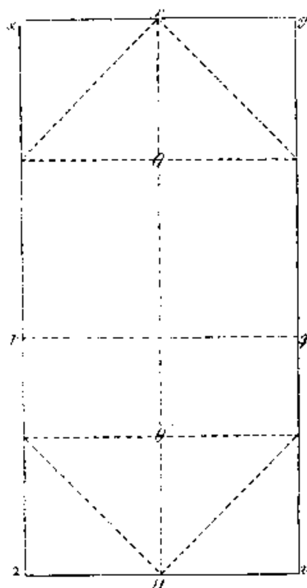
Framsida.

flikarna A och D lämnas orörda, vikas hörnen B och C (vilka ju ligga tillsammans bakom flikarna A och D) in bakom dessa två flikar. Härigenom tager servetten en skepnad, vilken framgår av ovanstående två figurer. Nu vikas hörnen F och G framåt, så att de mötas precis på mittlinjen (A D z). Nu återstår endast att sticka in hörnet y i vecket vid hörnet x, och sedan man givit »öronen» D och A en lätt böjning är servetten färdig.

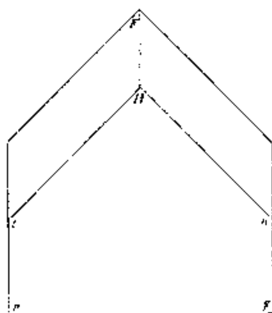
8. **Ljuset:** Servetten vikes i en trekant efter linjen A D, och denna kant vikes upp ungefär 2 cm. Servetten vändes helt om, hörnet A vikes in till

punkten K och servetten rullas ihop ända till hörnet D. Härvid får man vara noga med att nedre kanten (linjen A D) blir jämn, så att ljuset kan stå säkert. Hörnet D stoppas ned innanför uppvikningen vid ljusets fot. Sist skiljas de båda flikarna i toppen av ljuset något ifrån varandra.

9. **Pensée:** Kanterna A C och B D vikas in emot F H, där de alltså mötas. Härigenom uppstår en sammanvikt rektangel av det utseende, som figuren till vänster utvisar. Nu vikas de fyra hörnen *in* i servetten, så att hörnen x och y mötas vid punkten O, och hörnen z och v vid punkten O'. De punkterade linjerna på figuren antyda dessa sammanvikningar.

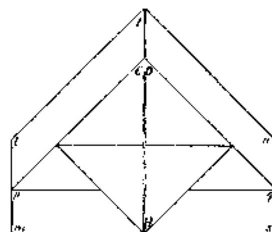


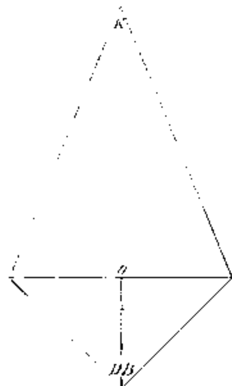
Nu vikes den nedersta delen av servetten upp, så att spetsen H kommer att vila vid en punkt mitt mellan F och O, och servetten har nu antagit samma form som översta figuren till höger.



Slutligen vikes kanten p q så att den kommer att intaga ett läge ungefär vid linien t u.

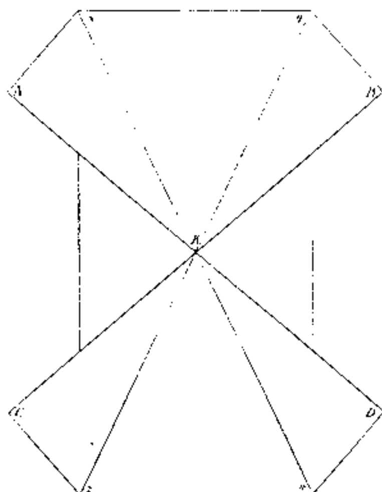
Fliken vid H vikes nu ned över den uppvikna randen p q, så att spetsen berör servettens nedersta kant. Därigenom ha vi fått servetten att se ut som här bredvid. Den rundas nu bakåt, och kanten l m vikes in i vecken vid n s, sedan man först arrangerat de fyra flikarna vid F och C D så som antytts på fotografin.





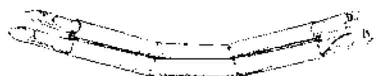
10. **Pyramiden:** Servetten vikes ihop en gång efter linjen F H, så att kanten A C täcker kanten B D. Nu vikas hörnen F och H in emot punkten G, så att det alltså uppkommer en trekant B K D.

Vik därnäst kanterna K B och K D in emot linjen K G, så att de två kanterna mötas i denna linje. Vi ha nu en figur föreställande en trekant med två lösa flikar; flikarna vikas bakåt och trekanten brytes i mitten i riktning av linjen K O. Därmed är pyramiden färdig.

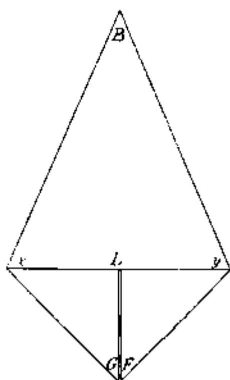


11. Kopplade gevär: Kanterna A C och B D vikas in emot F H, där de alltså mötas. De fyra hörnen A, B, C och D vikas emellertid snett tillbaka, utan att punkterna E och G rubbas ur sitt gemensamma läge vid K. (Se vidstående figur). Sedan vikes servetten på mitten vid den punkterade linjen, och de sålunda bildade två hälfterna behandlas nu lika på följande sätt:

Genom att rulla de båda kanterna z v och x y till mittlinjen uppkommer en figur enligt nedanstående illustration.



Om man nu viker servetten uppåt och sticker A C in i B D, är figuren färdig.



12. Båt: Servetten brytes först i linjen F H, så att kanten A C täcker kanten B D. Därnäst brytes den i linjen K G, så att kanten H D täcker kanten F B. Den sålunda uppkomna fyrkanten F K G B brytes till en trekant i linjen F G, så att vi nu ha fått trekanten F G B.

Nu föras kanterna B G och B F in emot mitten, och servetten brytes, så att de två ränderna mötas i linjen B L, därvid uppkommer den figur, som ses här bredvid, en trekant x B y med två nedhängande flikar. Dessa vikas nu upp bakom trekanten B x y, och trekanten brytes bakåt i linjen B L, så att flikarna komma invändigt.

Nu återstår endast att helt behändigt ur den sålunda formade båten plocka upp de fyra segel, vilka som veck ligga gömda nere i »lasten». Seglen arrangeras som synes på fotografin.

13. Näckrosen: Alla fyra hörnen vikas in så, att de mötas i punkten K. Därigenom uppkommer fyrkanten E F G H. Nu vikas i sin tur hörnen E F G och H, så att även dessa hörn mötas i punkten K på samma sida av servetten som hörnen A B C D. Ännu en gång vikas hörnen in emot K men åt motsatta sidan. Servetten anbringas med de senast vikta hörnen uppåt. Nu vänder man försiktigt ut och in på hörnen i den nya fyrkanten genom att ett efter ett föra hörnen E, F, G och H, vilka ju nu äro vända nedåt, runt om och upp över hörnen på den nya fyrkanten. På samma sätt behandlas servettens hörn A, B, C och D, vilka blivit fria genom de andra hörnens uppvikning.

Glänsande vitt duktyg, blankt silver, klar kristall och friska blommor äro huvudvillkoren, för att en dukning skall bliva vacker; därtill kommer också konsten att ordna det hela, och här är det husmodern, som skall visa sin förmåga att förläna bordet en personlig och artistisk prägel; en uppasserska dukar i allmänhet lika över allt.

En vit filt bör läggas under duken för att dämpa alla ljud. Användes ett duktyg med infällda spetsar, är det vackert att lägga något kulört under. *Bordlöpare* användas blott på de vanliga släta dukarna. De bordlöpare, som kunna komma i fråga, äro av slätt, enfärgat siden med en liten hålsöm i kanten, eller ock helt vita med broderier. Man kan också drapera siden eller tyll över bordet, och det är sedan lätt att sticka ned blommorna mellan vecken, så att de se ut att växa upp från bordet. I stället för bordlöpare användas med fördel blommor och gröna rankor, till vilket ändamål asparagusrankor äro vackrast. Blommorna ordnas olika: i låga skålar, i små glas, så att varje gäst får sin lilla bukett, eller ock strös de över hela bordet. Blommor och färger kunna vara av en sort och i samma färg eller av olika sorter och färger. På vintern äro hyacinter, tulpaner, julrosor och chrysantemum mera billiga blommor, rosor och syrener däremot dyra. Det åtgår mindre blommor, om de ej sättas lösa i skålarna utan nedstickas i mossa eller ihåliga glasplattor på botten av skålarna. Alla bordsuppsatser och skålar med blommor skola vara låga, så att man ledigt kan se varandra tvärs över bordet. Blomsteruppsatserna ordnas ej i rak linje på bordet utan hellre i sicksak, så att ej intrycket blir stelt. Utom blommor ställas mitt på bordet sockerskålar, skålar med frukt och konfekt och en omgång vinkaraffiner. Under karaffiner och blomskålar böra läggas spegelbrickor.

När bordets mittparti är färdigt, kommer turen till kuverten. Vid varje kuvert sättes en s. k. kuverttallrik, som får stå kvar, ända tills efterrättstallrikarna sättas fram. Ovanpå kuverttallriken kan en liten servett med frans eller hålsöm läggas, det dämpar ljudet, när de andra tallrikarna skola bytas om. På kuverttallriken sättes den brutna servetten och inuti denna kuvertbrödet. Bredvid tallriken ordnas knivar och silver, även vid en större middag läggas blott fram matsked, fiskkniv med gaffel och kniv och gaffel för steken, resten samtidigt med att tallrikarna bytas. Vinglasen ställas i rad och i vinkel mot tallriken. Nu för tiden kan man servera även en stor middag med endast ett par sorter vin, men användas flera sorter, ordnas glasen så, att närmast tallriken ställes sherryglaset och sedan glasen för fiskvin, rödvin, champagne och portvin i nu nämnd ordning. Ölglas sättas aldrig på bordet vid en större middag, utan man bjuder öl till smörgåsen, antingen denna serveras vid bordet eller förut. Små saltkar av kristall ställas ungefär vid vartannat kuvert, utom socker är salt den enda krydda, som behöver finnas på bordet vid en finare middag.

Om man så vill, utläggas 4—6 matsedlar på bordet, dessa såväl som visitkorten på varje kuvert med gästens namn böra helst gå i stil med bordets dekorering i övrigt, på desamma målas t. ex. ett par blommor av samma sort, som pryda bordet.

Detta gäller dukning i allmänhet. Följande förslag avse särskilda årstider.

Juldukning. Som bordlöpare användes en lång smal spegel med en krans av vadd längs sidorna, vadden överströs med glitter. Mitt på bordet ställes en liten julgran, klädd med vadd, glitter och ljus. Mellan kuverten ställes en mörkröd tulpan i en liten, vit, genombruten porslinskruka. I den brutna servetten sättes järnek med mistel och röda bär. På menu och visitkort målas grankottar, järnek och röda bär. Behövs mera belysning på bordet än ljusen i julgranen, är det lämpligt att vid spegelns kortsidor ställa ett par röda grenljusstakar.

Vårdukning. Bordlöpare, spegel eller ock en slät sidenbordlöpare i svagt

ljusgrönt. Spegelns eller bordlöparens kanter täckas med små kvistar av blommande lönn eller körsbärsblommor. På spegeln ställes en större och två mindre skålar med samma sorts blommor, likaså i varje kuvert en liten kvist. På menu och visitkort målas motiv av lönn- eller körsbärsblommor.

Sommarduknlng. Mitt på bordet lägges en rund, rätt stor glasbricka, på denna sättas 5 små kristallvaser med t. ex. vallmo i gulrött, gärna några olika schatteringar. För övrigt dekoreras bordet med skålar, fyllda med jordgubbar och gröna blad eller med någon annan sorts bär, lämpliga att sedan servera som efterrätt. På menu och visitkort målas motiv av jordgubbar.

Höstdukning. Röd sidenbordlöpare, slät eller draperad, blommor i en färg, helst mörkröda astrar och därtill mörkgröna blad. Användes draperad bordlöpare, sättes här och var i vecken en knippa skiftande höstlöv i färger, som passa mot det mörkröda. På menu och visitkort målas motiv av höstlöv.

Alla dukningar göra sig bäst vid eldsljus, men ljuset får ej vara för starkt.

All uppassning bör försiggå fort och tyst. Det svåraste är serveringen av viner. Ett bra sätt är att vrida något på buteljen, var gång man hällt i, så att det ej droppar på bordet. Man bör hålla en servett om buteljen, likaså bör servett användas, när tallrikarna tagas bort och sättas fram. Husmodern måste före middagen repetera alla sådana småsaker med dem, som skola passa upp. Hon bör se till, att vinerna få den rätta temperaturen och giva order om, hur och när de olika sorterna skola serveras. För närvarande är det omodernt att begagna flera olika sorter vin vid samma middag, man kan t. ex. enbart servera champagne hela middagen igenom, likaså enbart något rhenskt vin eller bourdeaux. Vill man använda ett par sorter vin, är det lämpligt att till desserten servera någon god madeira eller portvin. Portvin måste alltid avhällas, för att bliva klart, likaså serveras vanligen madeira ur karaffin. Champagne och rhenskt vin serveras iskylda, övriga vinsorter böra hava rumstemperatur. Härvid bör man komma ihåg, att vinet långsamt uppvärmes, helst bör det få stå i rumsvärme ett dygn, vinet försämras nämligen, om det uppvärmes för hastigt t. ex. därigenom, att flaskorna ställas i helt vatten. I stället för vin serveras åt nykterister vichyvatten, gravensteiner eller något dylikt.

INNEHÅLL.

Rättelser.

Sid. 14 n:o 24 (f. 6 pers.) skall vara (f. 3 pers.)
Sid. 21 n:o 38 står 1 del. sparrisspad skall vara 1 del. svampspad.
Sid. 41 n:o 66 står 4 kg. gädda skall vara 4 hg.
Sid. 42 n:o 67 femte raden nedifrån står var för sig skall vara varvis.
Sid. 61 n:o 97 står 2 del. buljong skall vara 1 del.
Sid. 192 n:o 368 står *till såsen* 8 del. fiskbuljong skall vara 6 del.
Sid. 200 n:o 384 står 1 msk. torsk på 3/4 kg. skall vara 1 torsk på omkr. 1 3/4 kg.
Sid. 251 n:o 502, tillägg bland ingredienserna: 2 msk. smör (40 gr.)
Sid. 383 n:o 773 står 60 gr. mjöl skall vara 30 gr.
Sid. 428 n:o 875 står 1 del. grädde skall vara 4 del.

Register.

Stockholm. Isaac Marcus' Boktryckeri-Aktiebolag, 1911.

·IDUNS·KOKBOK·



·UTGIVEN·AV·
ELISABETH·ÖSTMAN